



Épices et produits coloniaux / l'abbé Raynal

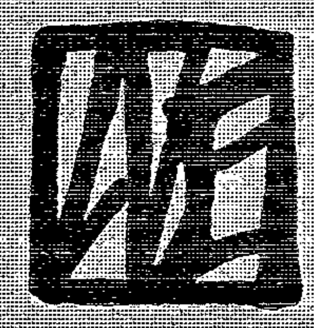




Raynal, Guillaume-Thomas (1713-1796). Épices et produits coloniaux / l'abbé Raynal. 1992.

L'Abbé Raynal

Épices & produits coloniaux



Collection l'Écrivain Voyageur

La Bibliothèque

L'Abbé Raynal écrit, dans cette belle langue du XVIIIe, l'origine exotique, mouvementée et humaine de nos produits familiers — de la porcelaine à la vanille. Récits teintés de morale des lumières sur la cupidité des vainqueurs, les souffrances des peuples, histoires de marchands et de compagnies, géographie des trésors, anecdotes, curiosités telle cette cannelle dont on fait des bougies à l'odeur agréable pour l'usage exclusif du roi.

ÉPICES & PRODUITS COLONIAUX

L'Abbé Raynal

ÉPICES & PRODUITS COLONIAUX

Éditions La Bibliothèque
9, rue du Docteur-Heulin
Paris

Préface

Exilé après la condamnation en 1781 de L'Histoire philosophique et politique des deux Indes, *l'Abbé Raynal rencontre en Suisse aux alentours de 1785 le célèbre physiognomiste Lavater et le prie d'observer les traits de son visage pour lui dire qui il est. Question que le XIX*ᵉ *tranche assez sèchement. « Il trafiquait sur les denrées coloniales comme sur les spéculations de l'esprit. » Ou mieux : « Il trafiquait même sur le commerce des noirs contre lequel il devait un jour s'élever avec tant de force. » Jésuite, puis prêtre à Saint-Sulpice, accusé de simonie sur les sépultures, défroqué, affairiste, intrigant de ministère, et deux fois apostat – et de la religion et des lumières pendant la révolution – le portrait semble assez sombre et l'œuvre toute entière est entraînée dans cette réprobation.* L'histoire philosophique et politique des

établissements & du commerce des Européens dans les deux Indes *qui connut un très grand succès, plus de dix-sept éditions successives, traduite dans les principales capitales européennes, fut considérée au XIX*^e^ *comme un brouillon déclamatoire bien au-dessous de son ambition. Plagiat, compilation, fouillis, les accusations pleuvent, l'œuvre mise à l'index connut un long purgatoire jusqu'à l'édition partielle de* François Maspero / La Découverte *en 1981.*

« Je lui étais toujours resté attaché depuis un procédé plein de délicatesse et d'honnêteté qu'il a eu pour moi et que je n'oublierai jamais. Cet abbé Raynal était certainement un ami chaud. » écrit Rousseau dans Les Confessions *où il se montre en général peu tendre avec la gente philosophique. C'est dire que les choses ne sont pas aussi simples, et Raynal une figure plus complexe que l'a voulu le XIX*^e^*. En fait il incarne de manière exemplaire toutes les contradictions d'un homme de lettres du XVIII*^e^*. Ami des rois et contempteur de la monarchie, affairiste, philanthrope, mondain, philosophe, plagiaire et polygraphe, c'est un véritable Protée surnageant dans les courants de cette période prérévolutionnaire.*

A dire vrai – au génie près, ce qui n'est pas rien – Voltaire et Diderot ne sont pas loin.

*Quant à l'œuvre, il s'agit avant tout d'une entreprise collective où l'on retrouve Diderot, D'Holbach, Dubreuil, Guibert, et qui se veut la suite de l'*Encyclopédie *pour les colonies. « Retracer l'histoire des colonies & du Nouveau Monde, repousser les bornes de l'encyclopédisme, voilà la grande idée de l'*Histoire des deux Indes. *» Les points forts de ce texte étonnant créent d'ailleurs une tension à la lecture puisqu'il y a à la fois une sincère indignation contre l'exploitation des peuples, l'esclavage et une réelle fascination pour la marchandise, les denrées coloniales. Mais c'est le lot du XVIII*e*. Nous ne sommes plus au temps où Boileau pouvait écrire :*

« N'importe, lève-toi. Pourquoi faire après tout ?
Pour courir l'Océan de l'un à l'autre bout,
Chercher jusqu'au Japon la porcelaine & l'ambre,
Rapporter de Goa le poivre & le gingembre.
Mais j'ai des biens en foule, & je puis m'en passer. »

L'anecdote suivante témoigne de façon plaisante de ce nouvel état d'esprit à l'égard du commerce : le neveu de l'Abbé Raynal, marin sur un bâtiment de

l'escadre de Suffren fut fait prisonnier par les Anglais, puis rendu quelque temps plus tard à la liberté et à son bon oncle avec ces mots : « C'est le moins que nous puissions faire pour un homme dont les écrits sont si utiles à toutes les nations commerçantes. »

*Voilà l'aspect de l'*Histoire des deux Indes *qui a été retenu ici. À la fois l'épopée des denrées coloniales, le trajet de la graine de la plante jusqu'à l'objet fini, les exactions des colons, les vicissitudes des peuples, mais aussi le parti pris des choses.*

À deux siècles d'intervalle, ce qui frappe l'homme actuel, crée à la lecture des pages de l'Abbé Raynal un intense sentiment de nostalgie, c'est l'intelligibilité du monde, l'impression de saisir chaque étape d'un trajet bien visible – l'apparition d'une couleur, le séchage du papier – comme si ce moment particulier de l'histoire où les corps, les plantes sont encore reconnaissables, nommables, désignables dans leur effet et dans leur intégrité, continuait à hanter l'homme moderne comme des formes à jamais perdues d'un jardin, des traces d'une idylle datée.

Hector Venturini


le Cacao

La province de Venezuela

La dépopulation était si entière qu'on fit venir d'Afrique en 1550 un grand nombre de nègres sur lesquels on fondait les plus hautes espérances. L'habitude de la tyrannie fit traiter ces esclaves avec tant de dureté qu'ils se révoltèrent. On s'autorisa de leur rébellion pour massacrer tous les mâles : & la colonie redevint encore un désert mêlé de cendres de Nègres, d'Espagnols, d'Indiens & d'Allemands.

Elle retomba dans un profond oubli pour longtemps. Les provinces voisines de l'Orénoque & de la Madeleine y sont encore, quoique l'étendue, l'excellence, la variété de leur sol invitent continuellement à en tirer plusieurs productions, la plupart fort riches. Le centre seul de cette côte prodigieuse s'occupe de la culture du cacao.

Le cacaotier est un arbre de grandeur moyenne. Lorsqu'il commence à pousser, il se divise en trois, quatre, cinq ou six troncs, suivant la vigueur de sa

racine. À mesure qu'il croît, ses branches toujours éloignées les unes des autres, se penchent vers la terre. Ses feuilles longues, lisses, agréables à l'odorat, terminées en pointe, ressembleraient assez, si elles étaient luisantes, à celles de l'oranger. De la tige ainsi que des branches naît une fleur jonquille dont le pistil renferme la gousse qui contient le fruit. Cette gousse qui a la figure d'un melon pointu & divisé en côtes bien marquées, acquiert la longueur de six ou sept pouces sur quatre ou cinq de large & renferme de vingt à trente petites amandes. Elle est verte pendant qu'elle croît; lorsqu'elle devient jaune, c'est une marque que son fruit commence à prendre de la consistance. Dès qu'elle a une couleur de musc foncé, il faut la cueillir & la faire sécher sans délai. Chaque grain de cacao se trouve renfermé dans les divisions des membranes de la gousse. On fait deux récoltes par an : elles sont égales pour la qualité et pour l'abondance. Le cacaotier qui commence à récompenser les travaux du cultivateur au bout de deux ou trois ans exige un terrain humide. Si l'eau lui manque, il cesse de produire, il dessèche et périt. Un ombrage

qui le garantisse continuellement du soleil ne lui est pas moins nécessaire. On doit l'entourer d'arbres plus robustes à l'abri desquels il puisse prospérer. Les soins qu'il exige d'ailleurs ne sont ni pénibles, ni dispendieux. Il suffit d'arracher les herbes qui le priveraient de sa nourriture.

Quoique le cacaotier soit cultivé avec succès dans plusieurs contrées de l'Amérique, qu'il croisse même naturellement dans quelques-unes, il ne réussit nulle part aussi bien que sur la côte que nous décrivons. Toutes ces parties en recueillent un peu; mais il n'est devenu un objet important que sur le territoire de Caraque. On estime que la récolte de ce fruit précieux passe cent mille fanègues de cent dix livres chacune. Santa Fé en consomme vingt mille; le Mexique un peu plus; les Canaries une petite cargaison & l'Europe cinquante à soixante mille. Cette culture occupe dix ou douze mille nègres. Ceux d'entre eux qui ont obtenu successivement la liberté, ont fondé la petite ville de Nirva où ils ne souffrent point de blancs.

Le commerce de Caraque, auquel la Guayra qui en est à deux lieues sert de port, fut longtemps

ouvert à tous les sujets de la monarchie espagnole, & il l'est encore aux Américains. Ceux d'Europe sont moins bien traités. Il s'est formé en 1728 à Saint-Sébastien une compagnie qui a obtenu le droit exclusif d'entretenir des liaisons avec cette partie du nouveau monde. Les quatre ou cinq vaisseaux qu'elle expédie tous les ans, partent du lieu de leur origine ; mais leur retour se fait à Cadix. La fanègue de cacao qui coûte rarement dans la colonie plus de six ou sept piastres payées en marchandise, est livrée au public au prix fixe de trente-huit. Il n'y a point de taux arrêté pour les faibles parties de coton, d'indigo et de cuir qui en viennent.

Arabie

Le café fit bientôt une grande révolution.

Le caféier vient originairement de la Haute Éthiopie où il a été connu de temps immémorial, où il est encore cultivé avec succès. M. Lagrené de Mezières, un des agents les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a possédé de son fruit & en a fait souvent usage. Il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, moins vert & presque aussi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir dans l'Arabie vers la fin du seizième siècle.

On croit communément qu'un Mollah nommé Chadely fut le premier Arabe qui adopta le café dans la vue de se délivrer d'un assoupissement continuel qui ne lui permettait pas de vaquer convenablement à ses prières nocturnes. Ses Derviches l'imitèrent. Leur exemple entraîna des gens de loi. On ne tarda pas à s'apercevoir que cette boisson purifiait le sang par une douce agitation, dissipait

les pesanteurs, égayait l'esprit; & ceux mêmes qui n'avaient pas besoin de se tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer Rouge, il passa à Médine, à la Mecque & par les pèlerins, dans tous les pays mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne sont pas aussi libres que parmi nous, où la jalousie des hommes & la retraite austère des femmes rendent la société moins vive, on imagina d'établir des maisons publiques où l'on distribuait le café. Celles des Perses devinrent bientôt des lieux infâmes, où de jeunes Georgiens vêtus en courtisanes représentaient des farces impudiques & se prostituaient pour de l'argent. Lorsqu'Abas II eut fait cesser des dissolutions si révoltantes, ces maisons furent un asile honnête pour les gens oisifs et un lieu de délassement pour les hommes occupés. Les politiques s'y entretenaient de nouvelles; les poètes y récitaient leurs vers & les Mollahs y débitaient des sermons qui étaient ordinairement payés de quelques aumônes.

Les choses ne se passèrent pas si paisiblement à Constantinople. On n'y eut pas plutôt ouvert des

cafés qu'ils furent fréquentés avec fureur. On n'en sortait pas. Le grand Muphti désespéré de voir les mosquées abandonnées décida que cette boisson était comprise dans les lois de Mahomet qui interdit les liqueurs fortes. Le gouvernement qui sert souvent les superstitions, dont il est quelquefois victime, fit aussitôt fermer les maisons qui déplaisaient si fort aux prêtres, chargea même les officiers de police de s'opposer à l'usage de cette liqueur dans l'intérieur des familles. Un penchant déclaré triompha de toutes ces sévérités. On continua de boire du café et même les lieux où il se distribuait se trouvèrent bientôt en plus grand nombre qu'auparavant.

Au milieu du dernier siècle le grand Visir Kuproli se transporta déguisé dans les principaux cafés de Constantinople. Il y trouva une foule de gens mécontents qui, persuadés que les affaires du gouvernement sont en effet celles du particulier, s'en entretenaient avec fureur & censuraient avec une hardiesse extrême la conduite des généraux & des ministres. Il passa de là dans les tavernes où l'on vendait du vin. Elles étaient remplies de gens

simples, la plupart soldats qui, accoutumés à regarder les intérêts de l'État comme ceux du prince qu'ils adoraient en silence, chantaient gaiement, parlaient de leurs amours, de leurs exploits guerriers. Ces dernières sociétés, qui n'entraînaient point d'inconvénient, lui parurent devoir être tolérées ; mais il jugea les premières dangereuses dans un État despotique. Il les supprima & personne n'a entrepris depuis de les rétablir. Ce règlement qui ne s'étend pas plus loin que la capitale de l'Empire n'y a pas diminué l'usage du café et en a peut-être étendu la consommation. Toutes les rues, tous les marchés en offrent de tout fait, & il n'y a point de maison où on n'en prenne au moins deux fois le jour. Dans quelques-unes même, on en verse indifféremment à toute heure, parce qu'il est d'usage d'en présenter à tous ceux qui arrivent & qu'il serait également grossier de ne le point offrir ou de le refuser.

Dans le temps précisément qu'on fermait les cafés à Constantinople, il s'en ouvrit à Londres. Cette nouveauté y fut introduite en 1652 par un marchand nommé Edouard qui revenait du Levant.

Elle se trouva du goût des Anglais & toutes les nations de l'Europe l'ont depuis adoptée, mais avec une modération inconnue dans les climats où la religion a proscrit le vin.

L'arbre qui produit le café croît dans le territoire de Betelfagui, ville du Yémen située à dix lieues de la mer Rouge, au milieu d'un sable aride qui, dans le temps du gros vent, obscurcit l'air autant ou plus qu'un brouillard épais. À deux lieues de ces murailles commencent des terres labourées l'espace de trois lieues. On trouve ensuite des montagnes qui courent du nord au sud. C'est sur ces montagnes & dans les vallées qu'elles forment qu'est cultivé le café dans une étendue de cinquante lieues de long sur quinze et vingt de large. Il n'a pas également partout le même degré de perfection. Celui qui croît sur les lieux élevés est plus petit, plus vert, plus pesant & préféré généralement.

On compte en Arabie douze millions d'habitants qui la plupart font leur délice du café. Le bonheur de le prendre en nature est réservé aux plus riches. La multitude est réduite à la coque & à

la pellicule de cette précieuse sève. Ces restes méprisés forment une boisson assez claire qui a le goût du café, sans en avoir l'amertume ni la force. On trouve à vil prix ces objets à Betelfagui qui est le marché général. C'est là aussi que s'achète le café qui doit sortir du pays par terre. Le reste est porté à Moka qui en est éloigné de trente-cinq lieues ou dans les ports plus voisins de la Haya ou de l'Oudeda, d'où il est conduit sur de légers bâtiments à Jedda. Les Turcs le vont prendre dans la dernière de ces places & tous les autres peuples dans la première.

L'exportation du café peut être évaluée à douze millions cinq cent cinquante mille livres pesant. Les compagnies européennes entrent dans ces achats pour un million & demi ; les Persans pour trois millions & demi ; la flotte de Suez pour six millions & demi ; l'Indoustan, les Maldives et les colonies arabes de la côte de l'Afrique pour cinquante milliers, les caravanes de terre pour un million.

Comme les cafés enlevés par les caravanes et par les Européens, ils coûtent de seize à dix-sept

sols tournois la livre. Les Persans qui se contentent de café inférieur ne paient la livre que douze à treize sols parce que leurs cargaisons sont composées en partie de bon & en partie de mauvais café. En réduisant le café à quatorze sols la livre qui est le prix moyen, son exportation annuelle doit faire entrer en Arabie huit à neuf millions de livres. Cet argent ne lui reste pas : mais il la met en état de payer ce que les marchés étrangers versent de leurs productions dans ses ports de Jedda et de Moka.

Moka reçoit de l'Abyssinie des moutons, des dents d'éléphant, de la civette & des esclaves. Quelques-uns de ces malheureux restent dans le pays, d'autres sont portés dans l'Indoustan ; peu passent à Constantinople où on ne les trouve pas assez difformes pour les faire eunuques. De la côte orientale de l'Afrique, il vient de l'or, des esclaves, de l'ambre, de l'ivoire ; du golfe Persique des dattes, du tabac, du blé ; de Surate, une quantité immense de grosses toiles, peu de belles ; de Bombay & de Pondichéry, du fer, du plomb, du cuivre qui y ont été portés d'Europe ; de Malabar, du riz, du gingembre, du poivre, du safran d'Inde ; du

Caire, du cardamome, des planches mêmes ; des Maldives du benjoin, du bois d'aigle, du poivre que ces îles se sont procurés par des échanges ; du Coromondel quatre ou cinq cents balles de toiles presque toutes bleues. La plus grande partie de ces marchandises qui peuvent être vendues plus de six millions, trouve sa consommation dans l'intérieur du pays. Le reste, surtout les toiles, se distribue dans l'Abyssinie, à Socotora & sur la côte orientale de l'Afrique.

La Compagnie des Grandes Indes

Ces importations sont grossies annuellement par celles d'une douzaine de jonques chinoises partie d'Aymuy, de Limpo & de Canton. Leur charge peut valoir un million & demi de florins : elle consiste en porcelaines, en étoffes de soie & de coton qui se consomment à Batavia & dans les autres colonies hollandaises ; en soies écrues que la Compagnie achète si elles forment un objet un peu considérable ; lorsqu'il y en a peu, elles sont vendues à celles qui veulent les faire passer à Massacar, à Sumatra où on en fait des pagnes pour les grands ; en thé dont la Compagnie se chargeait autrefois, mais qui est abandonné aujourd'hui aux particuliers ; ils l'envoient en Europe où il est vendu par la Compagnie qui retient quarante pour cent de son droit de fret ; ce thé est communément mauvais & de la dernière qualité ; en camphre, le camphre est une substance blanche, transparente, volatile, inflammable, d'un goût amer

& piquant; elle paraît composée d'une terre fort subtile & de fort peu d'eau: celui qu'on tire de Bornéo & de Sumatra est une gomme que jette le vieux camphrier dans ces deux îles seulement. Il est si rare et si cher que les Chinois & les Japonais qui le regardent comme le premier des remèdes, l'achètent jusqu'à quatre cents florins la livre. Le camphre que les Chinois portent à Batavia est tiré des racines de l'arbre qu'on a fait bouillir dans l'eau: les Gentils s'en servent dans toute l'Asie pour les feux d'artifice qui y sont communs; & les Mahométans le mettent dans la bouche de leurs morts lorsqu'ils les enterrent: on en transporte en Hollande, le seul pays de l'univers où jusqu'ici on ait su le raffiner: il se répand de là dans toute l'Europe, où il est employé quelques fois dans la médecine & très fréquemment dans la chirurgie: mêlé avec de l'essence de myrrhe & d'aloès, il est excellent pour arrêter les progrès de la gangrène, la carie des os, ou pour déterger les plaies.

LA CANNELLE

Ceylan

Après tout, le grand objet de la compagnie, c'est la cannelle. La racine de l'arbre qui la donne est grosse, partagée en plusieurs branches, couverte d'une écorce d'un roux grisâtre en dehors, rougeâtre en dedans. Le bois de cette racine est dur, blanc & sans odeur.

Le tronc qui s'élève jusqu'à huit ou dix toises est couvert, ainsi que ses nombreuses branches, d'une écorce d'abord verte & ensuite rouge.

La feuille ne ressemblerait pas mal à celle du laurier, si elle était moins longue & moins pointue. Lorsqu'elle est tendre, elle a la couleur du feu : en vieillissant & en séchant, elle prend un vert foncé au-dessus & un vert plus clair au-dessous. Les fleurs sont petites, blanches, disposées en gros bouquets à l'extrémité des rameaux, d'une odeur agréable et qui approche celle du muguet.

Le fruit a la forme du gland; mais il est plus petit. Il mûrit pour l'ordinaire au mois de

septembre. En le faisant bouillir dans l'eau, il rend une huile qui surnage & qui se brûle. Si on la laisse congeler, elle acquiert de la blancheur, de la consistance ; & l'on en fait des bougies d'une odeur agréable, mais dont l'usage est réservé au roi.

Il n'y a de précieux, dans l'arbre qui produit la cannelle, que la seconde écorce. Pour l'enlever & la séparer de l'écorce extérieure, grise & raboteuse, on ne connaît pas de saison aussi favorable que le printemps, lorsque la sève est la plus abondante. On la coupe en lames ; on l'expose au soleil & en se séchant elle se roule comme nous la voyons.

Les vieux canneliers ne donnent qu'une cannelle grossière dont on ne fait point de cas. Pour qu'elle soit bonne, il faut que l'arbre n'ait que trois ou quatre ans. Le tronc qu'on a dépouillé ne prend plus de nourriture ; mais la racine ne meurt point & pousse toujours des rejetons. D'ailleurs, le fruit des canneliers contient une semence qui sert à les reproduire.

La compagnie a des possessions où cet arbre ne croît point : on n'en trouve que dans le territoire de

Negumbo, de Kolombo & de Pointe-de-Gale. Les forêts du prince remplissent le vide qui se trouve quelquefois dans les magasins. Les montagnes occupées par les Bedas en sont remplies, mais ni les Européens, ni les Cingalais n'y sont admis ; & pour partager leurs richesses, il faudrait leur déclarer la guerre.

Comme les Cingalais, ainsi que les Indiens du continent sont distribués par castes, qu'ils ne s'allient jamais les uns avec les autres, & qu'ils exercent toujours la même profession, l'art de dépouiller les canneliers est une occupation particulière et la plus vile de toutes les occupations ; elle est réservée à la caste des Chalias. Tout autre insulaire se croirait déshonoré s'il se livrait à ce métier.

La cannelle, pour être excellente, doit être fine, unie, facile à rompre, mince, d'un jaune tirant sur le rouge, odorante, aromatique, d'un goût piquant & cependant agréable. Celle dont les bâtons sont longs & les morceaux petits, est préférée par les connaisseurs. Elle contribue aux délices de la table & fournit d'abondants secours à la médecine.

Les Hollandais achètent la plus grande partie de la cannelle des Indiens qui leur sont soumis : ils sont engagés à en recevoir une quantité limitée du roi de Candi, à un prix plus considérable. L'une compensée par l'autre, elle ne leur revient pas à six sols la livre ; & ils en exportent sept mille balles, chacune de quatre-vingt et quelques livres pesant. Il ne serait pas impossible aux vaisseaux qui fréquentent les ports de Ceylan de se procurer l'arbre qui produit la cannelle, mais cet arbre a dégénéré au Malabar, à Batavia, à l'Île de France, partout où il a été transplanté.

Pérou

Vers le côté oriental des Cordillères sont situés le pays de Quixos & celui des Macas, qui furent conquis en 1559 & annexés à la province de Quito. On n'y trouve que quelques villages épars & très misérables. La première de ces contrées n'a jamais été utile à la métropole & la seconde a cessé de l'être depuis que le soulèvement des Indiens a fait abandonner les riches mines qu'on y exploitait. L'une & l'autre produisent de la cannelle qui est

d'un usage commun dans le Pérou & qui pourrait s'étendre beaucoup plus loin, si on voulait se donner les soins nécessaires pour sa culture. Cette cannelle, quoique visiblement de la même nature que celle de Ceylan, lui est actuellement fort inférieure ; mais peut-être parviendrait-on à lui ôter ce qu'elle a de défectueux. Nous serions d'autant plus portés à le penser que l'arbre qui la produit, lorsqu'il est dans un terrain bien découvert, éloigné d'autres plantes qui le couvrent communément de leur ombre, débarrassé des racines étrangères qui pourraient lui dérober la nourriture dont il a besoin pour donner au fruit sa perfection, offre une écorce dont l'odeur & le goût ne le cèdent pas à celle de l'Asie, soit qu'elle n'ait pas moins de vertu réelle, ou qu'elle doive ce mérite à l'avantage d'être plus fraîchement cueillie. On peut ajouter qu'il faut être bien connaisseur pour distinguer l'huile de cannelle venue de Quito, de celle qui nous arrive des Indes Orientales.

Le Mexique

La nature de la cochenille, sans laquelle on ne pourrait faire ni pourpre, ni écarlate, & qui ne se trouve que dans le Mexique, a été longtemps inconnue, même aux nations qui en faisaient le plus d'usage. Les Espagnols naturellement réservés & qui deviennent mystérieux quand il s'agit de leurs colonies, gardèrent un secret que tout leur faisait croire important. On est enfin parvenu à savoir que c'est un insecte de la grosseur et de la forme d'une punaise.

Il a comme tous les animaux deux sexes. La femelle est mal proportionnée, lente, engourdie. Ses yeux, sa bouche, ses antennes, ses pieds sont tellement enfoncés, tellement cachés dans les replis de peau, qu'il est impossible de les distinguer sans le secours du microscope. Aussi a-t-on pris longtemps cet animal pour une graine.

Le mâle qui est très rare & qui suffit à trois cents femelles ou davantage, est actif, mince &

grêle en comparaison de la femelle. Son col est plus étroit que la tête & plus encore que le reste du corps. Le thorax est de forme elliptique, un peu plus long que le col et la tête ensemble, & aplati par en bas (...). Le mâle est d'un rouge clair, la femelle est d'un rouge plus foncé.

L'arbrisseau qui les nourrit tous deux, nommé nopal, est armé d'épines & a environ cinq pieds de haut. Il a des feuilles épaisses & ovales. Sa fleur est large & son fruit a la figure d'une figue. Il est rempli d'un suc rouge auquel la cochenille doit vraisemblablement sa couleur.

Le nopal sort communément d'une ou deux de ces feuilles qu'on a mises dans un trou & couvertes de terre. Sa culture se réduit à extirper les mauvaises herbes qui l'environnent ; il faut le renouveler souvent, parce que plus il est jeune, plus son produit est considérable & de bonne qualité. On le trouve dans diverses contrées du Mexique, à Tlascala, à Chalula, à Chiappa, dans la Nouvelle Galice, mais il n'est pas commun.

Dès que la saison favorable est arrivée, les Mexicains sèment pour ainsi dire les cochenilles

sur la plante qui leur est propre en y attachant de petits nids de mousse qui en contiennent chacun douze ou quinze. Elles font trois ou quatre jours après leurs petits qui se répandent avec une célérité surprenante sur toutes les branches. Ils ne tardent pas à perdre cette activité & on les voit s'attacher, sans plus se mouvoir, à la partie la plus nourrissante, la mieux exposée de la feuille, jusqu'à ce qu'ils aient pris tout leur accroissement. Ils ne la rongent pas, ils ne font que la piquer & en tirer le suc avec une petite trompe que la nature leur a donnée pour cet usage.

On fait chaque année trois récoltes de cochenilles, qui sont autant de générations de cet animal. La dernière ne donne qu'une cochenille médiocre parce qu'elle est mêlée de parcelles détachées de feuilles qu'on a raclées pour enlever les insectes nouveau-nés qu'il ne serait guère possible de recueillir autrement, & parce que les jeunes cochenilles y sont mêlées avec les vieilles, ce qui diminue considérablement leur prix. Immédiatement avant les pluies on coupe les branches de nopal pour sauver les petits insectes qui y restent.

On les serre dans les habitations où les feuilles conservent leur fraîcheur, comme toutes celles des plantes qu'on nomme grasses. Les cochenilles y croissent pendant la mauvaise saison. Dès qu'elle est passée, on les met sur des arbres extérieurs où la fraîcheur vivifiante de l'air leur fait bientôt faire leurs petits.

Les cochenilles n'ont pas été plus tôt recueillies qu'on les plonge dans l'eau chaude pour les faire mourir. Il y a différentes manières de les sécher. La meilleure est de les exposer pendant plusieurs jours au soleil où elle prennent un teint de brun roux, ce que les Espagnols appellent *renegrida*. La seconde est de les mettre au four où elles prennent une couleur grisâtre variée de pourpre, ce qui leur fait donner le nom de *jaspeada*. Enfin, la plus imparfaite qui est celle que les Indiens pratiquent le plus communément, consiste à les mettre sur des plaques avec leurs gâteaux de maïs : elles y brûlent souvent ; aussi les appelle-t-on *negra*.

Quoique la cochenille appartienne au règne animal, qui est l'espèce la plus périssable, elle ne

se gâte jamais. Sans autre attention que celle de l'enfermer dans une boîte, on l'a gardée des siècles entiers avec toute sa vertu. Son prix, qui est toujours très haut, aurait bien dû exciter l'émulation des nations qui cultivent les îles de l'Amérique & des autres peuples qui habitent des régions dont la température serait convenable à cet insecte & à la plante dont il se nourrit. Cependant, la Nouvelle-Espagne est restée seule en possession de cette riche production. Indépendamment de ce qu'elle en fournit en Asie, elle en envoie tous les ans en Europe environ deux mille cinq cents sacs qui se vendent à Cadix l'un dans l'autre huit cents piastres. C'est un produit très considérable qui ne coûte aucune peine aux Espagnols. Il semble que la nature leur ait donné gratuitement ce qu'elle vend cher aux autres nations.

Les Moluques

On ignore comment elles furent d'abord peuplées, mais il paraît prouvé que les Chinois, les Javanais & les Malais leur ont donné successivement des lois. Les habitants étaient au commencement du seizième siècle des espèces de sauvages, dont les chefs, quoique décorés du nom de rois, n'avaient qu'une autorité bornée & tout à fait dépendante des caprices de leurs sujets. Ils avaient ajouté depuis peu les superstitions du Mahométisme à celles du paganisme qu'ils avaient longtemps professées. Leur paresse était excessive. La chasse & la pêche étaient leur occupation unique & ils ne connaissaient aucune espèce de culture. Cette inaction était favorisée par les ressources que leur fournissait le cocotier.

Le cocotier est un arbre dont les racines sont si menues & si peu profondes, que les vents le renversent souvent. Son tronc qui s'élève à la hauteur de trente à quarante pieds, est droit, d'une grosseur

médiocre & égal dans toute sa longueur. Il est si spongieux que son bois ne peut servir à la construction des navires, ni être employé dans des édifices un peu solides. Sa tête se couronne de dix ou douze feuilles larges, longues, épaisses, qui servent à former les toits des maisons. De cette touffe qui se renouvelle trois fois chaque année, sortent autant de fois des bourgeons gros comme des bras, à chacun desquels on voit suspendus dix ou douze cocos qui, avec leurs écorces, ne sont guère moins grands que la tête de l'homme. La première écorce du coco est filandreuse : on en fabrique quelques étoffes grossières & des câbles pour les vaisseaux. La seconde qui est fort dure fournit de petits vases & des ustensiles de ménage. L'intérieur de cette coquille est tapissée d'une pulpe blanche & épaisse dont on exprime au pressoir une huile qui est du plus grand usage aux Indes. Elle est assez douce lorsqu'elle est récente ; mais elle contracte de l'amertume en vieillissant & alors elle n'est bonne qu'à brûler ; le marc qui reste dans le pressoir sert à nourrir les bestiaux, la volaille & même le plus bas peuple



Toddy drawer.

dans des temps de calamité. La pulpe du coco renferme de l'eau extrêmement fraîche qui sert à désaltérer le cultivateur & le voyageur. Cette boisson est fort saine, mais d'une douceur fade.

En coupant la pointe des bourgeons, on en fait distiller une liqueur blanche qui est reçue dans un vase attaché à leur extrémité. Ceux qui la recueillent avant le lever du soleil & qui la boivent dans sa nouveauté lui trouvent le goût d'un vin doux. C'est la manne du désert. Qui sait même si l'idée de celle-ci n'a pas été prise dans des livres plus orientaux que ceux de l'Arabie ou de l'Égypte ? L'Inde est, dit-on, le berceau de beaucoup de fables, d'allégories, de religions. Les curiosités de la nature sont une source féconde pour l'imposture, elle convertit des phénomènes singuliers en prodiges. L'histoire naturelle d'un pays devient surnaturelle dans un autre. Les faits comme les plantes s'altèrent en s'éloignant de leur source : les vérités se changent en erreurs, & la distance de temps & de lieux faisant disparaître les causes occasionnelles des fausses opinions, donne aux mensonges populaires un droit imprescriptible sur

la confiance des ignorants & sur le silence des savants. Les uns n'osent douter, les autres disputer.

Quoi qu'il en soit des rapports qu'il peut y avoir entre la nourriture des Israélites & la boisson des Indiens, si la liqueur de coco ne s'évanouit pas au soleil comme la manne, elle ne tarde pas à s'aigrir & à se convertir en un vinaigre fort utile. Distillée dans sa plus grande force, elle donne une eau-de-vie très spiritueuse & en la faisant bouillir avec un peu de chaux vive, on en tire du sucre de médiocre qualité, avec lequel on fait des confitures. Les arbres dont on exprime cette liqueur ne portent aucun fruit parce qu'elle est le suc dont les noix se forment & se nourrissent.

Indépendamment de ce cocotier répandu dans toutes les contrées de l'Inde, les Moluques en avaient un particulier qu'on nommait *sagu.* Cet arbre nourrit les hommes, non de ses fruits, qui ne sont que la superfluité de la reproduction, mais de son tronc & de la substance même de sa vie. Il vient sans culture dans les forêts, se multipliant de lui-même par ses grains & ses rejetons. Il s'élève jusqu'à la hauteur de trente pieds sur une grosseur d'environ

six pieds. Le contour de cette circonférence est une écorce épaisse d'un pouce. L'intérieur de cette écorce est composé d'un tissu de fibres longues & entrelacées les unes dans les autres. Cette double enveloppe contient une espèce de moelle ou de gomme qui se réduit en farine. L'arbre qui ne semble croître que pour les besoins de l'homme, lui indique cette farine par une poussière fine & blanche dont se couvre la feuille. C'est une marque certaine de la maturité du sagu. Les Indiens coupent alors cet arbre par le pied & le dépècent en tronçons qui sont fendus par quartiers pour en tirer la moelle ou la farine qu'ils renferment. On délaie cette substance dans de l'eau, on la coule ensuite par une toile qui laisse passer la farine & ne retient que les fibres ou le tissu capillaire. Après que l'eau s'est évaporée, on jette la pâte plus compacte dans des moules de terre, où on la fait sécher ou durcir pour des années entières. On mange le sagu simplement délayé avec de l'eau, quelquefois cuit & bouilli. L'humanité des Indiens réserve la fleur de cette farine aux vieillards & aux malades. Elle est quelquefois réduite en une gelée blanche & très délicate.

COTON

Coromandel

Toutes les spéculations de commerce à la côte de Coromandel se réduisent à l'achat des toiles de coton.

On y achète des toiles blanches dont la fabrication n'est pas assez différente de la nôtre pour que ses détails puissent nous intéresser ou nous instruire. On y achète des toiles imprimées dont les procédés d'abord servilement copiés en Europe, ont été depuis simplifiés & perfectionnés par notre industrie : on y achète enfin des toiles peintes que nous n'avons pas entrepris d'imiter. Ceux qui croient que la cherté de notre main-d'œuvre nous a seule empêché d'adopter ce genre d'industrie, sont dans l'erreur : la nature ne nous a pas donné les fruits sauvages & les drogues qui entrent dans la composition de ces brillantes & ineffaçables couleurs qui sont le principal mérite des ouvrages de l'Inde ; elle nous a surtout refusé les eaux qui leur servent de mordant & qui bonnes à Pondichéry,

sont parfaites à Madras, à Paliacate, à Mazulipatam, à Biblipatam.

Les Indiens ne suivent pas partout la même méthode pour peindre leurs toiles, soit qu'il y ait des pratiques minutieuses particulières à certaines provinces, soit que les différents sols produisent des drogues différentes propres aux mêmes usages.

Ce serait abuser de la patience de nos lecteurs que de leur tracer la marche lente & pénible des Indiens dans l'art de peindre leurs toiles. On dirait qu'ils la doivent plutôt à leur antiquité qu'à la fécondité de leur génie. Ce qui semble autoriser cette conjecture, c'est qu'ils se sont arrêtés dans la carrière des arts sans y avoir avancé d'un seul pas depuis plusieurs siècles, tandis que nous l'avons parcourue avec une rapidité extrême & que nous voyons avec une émulation pleine de confiance l'intervalle immense qui nous sépare encore du temps. A ne considérer même que le peu d'invention des Indiens, on serait tenté de croire que depuis un temps immémorial, ils ont reçu les arts qu'ils cultivent des peuples plus industrieux ; mais quand on réfléchit que ces arts ont un rapport

exclusif avec les matières, les gommes, les couleurs, les productions de l'Inde, on ne peut s'empêcher de voir qu'ils y sont nés.

Une chose qui pourrait surprendre, c'est la modicité du prix des toiles où l'on fait entrer toutes les couleurs, elles ne coûtent guère plus que celles où il n'en entre que deux ou trois. Mais il faut observer que les marchands du pays vendent à la fois à toutes les compagnies une quantité considérable de toiles & que dans les assortiments qu'ils fournissent, on ne leur demande qu'une petite quantité de toiles peintes en toutes couleurs, parce qu'elles ne sont pas fort recherchées en Europe.

Quoique toute la partie de l'Indoustan qui s'étend depuis le cap Comorin jusqu'au Gange, offre quelques toiles de toutes les espèces, on peut dire que les belles se fabriquent dans la partie orientale, les communes au milieu & les grossières à la partie la plus occidentale. On trouve des manufactures dans les colonies européennes & sur la côte. Elles deviennent plus abondantes à cinq ou six lieues de la mer où le coton est plus

cultivé, où les vivres sont à meilleur marché. On y fait des achats qu'on pousse trente ou quarante lieues dans les terres. Des marchands indiens établis dans nos comptoirs sont toujours chargés de ces opérations.

On convient avec eux de la quantité & de la qualité des marchandises qu'on veut. On en règle le prix sur des échantillons & on leur donne en passant le contrat, le quart ou le tiers de ce qu'elles doivent coûter. Cet arrangement tire son origine de la nécessité où ils sont eux-mêmes de faire par le ministère de leurs associés ou de leurs agents répandus partout, des avances aux ouvriers, de les surveiller pour la sûreté de ce capital & d'en diminuer par degré le fond, en retirant journellement les toiles à mesure qu'elles sont ouvrées. Sans ces précautions, on ne serait jamais sûr de rien dans un gouvernement tellement oppresseur que le tisserand n'est jamais en état, ou n'ose pas paraître en état de travailler pour son compte.

Les compagnies qui ont de la fortune ou de la conduite ont toujours dans leurs établissements une année de fonds d'avance. Cette méthode leur

assure pour le temps le plus convenable la quantité de marchandises dont elles ont besoin & de la qualité qu'elles le désirent ; d'ailleurs leurs ouvriers, leurs marchands qui ne sont pas un instant sans occupation, ne les abandonnent jamais.

Les nations qui manquent d'argent & de crédit ne peuvent commencer leurs opérations de commerce qu'à l'arrivée de leurs vaisseaux : elles n'ont que cinq ou six mois ou plus pour l'exécution des ordres qu'on leur envoie d'Europe. Les marchandises sont fabriquées, examinées avec précipitation, on est même réduit à en recevoir qu'on connaît pour mauvaises & qu'on aurait rebutées dans un autre temps. La nécessité de compléter la cargaison & d'expédier les bâtiments avant le temps des ouragans, ne permet pas d'être difficile.

On se tromperait en pensant qu'on pourrait déterminer les entrepreneurs du pays à faire fabriquer pour leur compte dans l'espérance de vendre avec un bénéfice convenable à la compagnie à laquelle ils sont attachés. Outre qu'ils ne sont pas la plupart assez riches pour former un projet si vaste, ils ne seraient pas sûrs d'y trouver leur

profit. Si des événement imprévus empêchaient la compagnie qui les occupe de faire ses armements ordinaires, ces marchands n'auraient nul débouché pour leurs toiles. L'Indien dont la forme du vêtement exige d'autres largeurs, d'autres longueurs que celles des toiles fabriquées pour nous, n'en voudrait pas & les autres compagnies européennes se trouvent pourvues ou assurées de tout ce que l'étendue de leur commerce exige, de tout ce que les facultés leur permettent d'acheter, la voie des emprunts imaginée pour lever cet embarras n'a pas été, ne peut pas être utile.

C'est la coutume dans l'Indoustan que celui qui emprunte donne une obligation par laquelle il s'engage à payer au créancier la somme empruntée avec les intérêts. Pour que cet acte soit authentique, il doit être signé au moins de trois témoins & que l'on y ait marqué le jour, le mois, l'année où l'on a reçu l'argent & combien on a promis d'intérêt par mois. Si le débiteur n'est pas exact à remplir ses engagements, il peut être arrêté par le prêteur au nom du gouvernement. On ne le met pas en prison parce qu'on est bien assuré qu'il ne prendra

pas la fuite. Il ne se permettrait même pas de manger ni boire sans en avoir obtenu la permission de son créancier.

Les Indiens distinguent trois sortes d'intérêts, l'un qui est péché, l'autre qui n'est ni péché ni vertu, un troisième qui est vertu; car c'est ainsi qu'ils s'expriment. L'intérêt qui est péché est de quatre pour cent par mois; l'intérêt qui n'est ni péché ni vertu est de deux pour cent; l'intérêt qui est vertu est d'un pour cent par mois. Ils prétendent que ceux qui n'exigent pas davantage pratiquent un acte d'héroïsme & ils parlent de cette manière de prêter comme d'une espèce d'aumône. Quoique les nations européennes qui sont réduites à emprunter jouissent de cette faveur, on sent bien, sans que nous en avertissions, qu'elles n'en peuvent profiter sans se précipiter vers leur ruine.

Le commerce extérieur du Coromandel n'est point dans les mains des naturels du pays, seulement dans la partie occidentale des Mahométans. Connus sous le nom de Chalias, ils font à Naour & à Porto-Novo des expéditions pour Achem, pour Merguy, pour Siam, pour la côte de l'Est. Outre

les bâtiments assez considérables qu'ils emploient dans ces voyages, ils ont de moindres embarcations pour le cabotage de la côte, pour Ceylan, pour la pêche des perles. Les Indiens de Mazulipatam emploient leur industrie d'une autre manière. Ils font venir du Bengale des toiles blanches qu'ils teignent ou qu'ils impriment & vont les revendre avec un bénéfice de trente-cinq ou quarante pour cent dans les lieux mêmes dont ils les ont tirées. À l'exception de ces liaisons qui sont bien peu de choses, toutes les affaires ont passé aux Européens qui ont pour associés quelques Banians, quelques Arméniens fixés dans leurs établissements. On peut évaluer à trois mille cinq cents balles la quantité de toile qu'on tire du Coromandel pour les différentes échelles de l'Inde. Les Français en portaient huit cents au Malabar, à Moka, à l'Île de France. Les Anglais douze cents à Bombay, au Malabar, à Sumatra & aux Philippines. Les Hollandais quinze cents à leurs divers établissements, au Cap de Bonne-Espérance en particulier. A l'exception de cinq cents balles destinées pour Manille qui coûtent chacune mille roupies, les autres sont

composées de marchandises si communes, que leur prix primitif ne s'élève pas au-dessus de trois cents roupies ; ainsi la totalité des trois mille cinq cents balles ne passe pas un million quatre cent cinquante mille roupies.

Le Coromandel fournit à l'Europe neuf mille cinq cents balles, huit cents par les Danois, deux mille cinq cents par les Français, trois mille par les Anglais, trois mille deux cents par les Hollandais. Parmi ces toiles, il s'en trouve une assez grande quantité de teintes en bleu ou de rayées en rouge & bleu, propres pour la traite des Noirs. Les autres sont de belles bétilles, des indiennes peintes, des mouchoirs de Mazulipatam ou de Paliacate.

Jamaïque

La culture de l'indigo n'était pas encore abandonnée à la Jamaïque, lorsqu'on y entreprit celle du coton. On trouve dans les îles de l'Amérique des cotonniers de différentes grandeurs qui s'élèvent et qui croissent sans soin, surtout dans les lieux bas & marécageux. Leur toison est d'un rouge plus ou moins pâle, très fine, mais si courte qu'on ne

saurait la filer. On ne la porte pas en Europe, quoiqu'elle pût y être utilement employée dans les fabriques de chapeaux. Le peu qu'on daigne en ramasser, sert dans le pays même à faire des matelas & des oreillers.

L'arbrisseau qui fournit le coton à nos manufactures demande un sol sec & pierreux. Il préfère celui qui est déjà familiarisé par la culture. Ce n'est pas que la plante ne paraisse mieux prospérer dans un terrain neuf que dans un sol usé ; mais en y poussant plus de bois, elle donne moins de fruit.

L'exposition du levant est celle qui lui convient le mieux. C'est en mars, c'est en avril & dans les premières pluies du printemps qu'on commence la culture. On fait des trous à sept ou huit pieds de distance les uns des autres & l'on y jette un nombre indéterminé de graines. Lorsqu'elles sont levées à la hauteur de cinq ou six pouces, toutes les tiges sont arrachées à l'exception de deux ou trois des plus vigoureuses. Celles-ci sont étêtées deux fois avant la fin d'août. Cette précaution est d'autant plus nécessaire qu'il n'y a que le bois poussé

après la première taille qui porte le fruit; & que si on laissait monter l'arbuste au dessus de quatre pieds, la récolte serait moins aisée, sans être plus abondante. On suit toujours la même méthode durant trois ans que le cotonnier peut durer, si l'on n'a pas les moyens de le renouveler plus souvent avec un avantage qui compense ce soin.

Pour qu'il puisse prospérer, on doit porter une attention très suivie à arracher les mauvaises herbes qui naissent autour de cet arbre utile. Les pluies fréquentes lui conviennent; mais elles ne doivent pas être continuelles. Il faut surtout que les mois de mars & d'avril, temps où se fait la récolte, soient bien secs, pour que le coton ne soit pas taché ou rougi.

C'est neuf ou dix mois après avoir été planté, que le cotonnier offre son produit. Il se forme à l'extrémité de ses branches une fleur dont le pistil se change en une coque de la grosseur d'un œuf de pigeon, qui s'ouvre & se partage en trois, lorsque le coton qu'elle renferme est mûr.

La récolte faite, il faut séparer la toison de la graine que la nature y a mêlée. Cette opération

s'exécute par le moyen d'un moulin à coton. C'est une machine composée de deux baguettes de bois dur qui ont environ dix-huit pieds de long, dix-huit lignes de circonférence, & des cannelures de deux lignes de profondeur. On les assujettit par les deux bouts & il n'y a pas de différence entr'elles que celle qui est nécessaire pour passer la graine. À un des bouts est une espèce de petite meule qui, mise en mouvement avec le pied, fait tourner les deux baguettes en deux sens contraires. Elles prennent le coton qui leur est présenté & en font sortir par l'impulsion qu'elles ont reçue, la graine qu'il renferme.

Tandis que la culture du coton languissait dans les îles Anglaises, elle fleurissait de plus en plus à la Jamaïque. Mais on peut prédire qu'elle y baissera. Le Parlement, c'est-à-dire la nation qui connaît & administre elle-même ses revenus, voyant que les cotons de ses colonies ne suffisaient pas pour occuper ses manufactures, a supprimé en 1766 les droits imposés jusqu'alors sur les cotons étrangers. Une liberté, dont l'effet doit être d'augmenter l'importation d'une matière

première & d'en diminuer le prix, est digne des plus grands éloges. Peut-être une administration prévoyante aurait-elle dû faire un pas de plus, en accordant une gratification passagère aux cotons qui viennent des possessions nationales, afin d'obvier au découragement que le bas prix & la concurrence de l'étranger peuvent faire naître. Mais si l'Angleterre doit craindre le dépérissement d'une culture importante à ses manufactures, elle n'a pas les mêmes inquiétudes pour celle du gingembre.

Le Bengale (la mousseline)

Entre les toiles qu'on achète à Daca, les plus importantes, sans comparaison, sont les mousselines unies, rayées & brodées. De toutes les contrées de l'Inde, on n'en fait que dans le Bengale, où se trouve le seul coton qui y soit propre. Il est planté à la fin d'octobre & recueilli dans le mois de février. On le prépare tout de suite pour le mettre en œuvre dans les mois de mai, juin & juillet. C'est la saison des pluies. Comme le coton prête plus & casse moins, elle est la plus favorable pour fabriquer des mousselines. Ceux qui en font le reste de

l'année, entretiennent cette humidité nécessaire au coton, en mettant de l'eau immédiatement au-dessous de leur chaîne. Voilà dans quel sens il faut entendre qu'on travaille les mousselines dans l'eau.

À quelque degré de finesse qu'aient été portées ces toiles, on peut assurer qu'elles sont dans un état d'imperfection très sensible. L'usage où est le gouvernement de forcer les meilleurs manufacturiers à travailler pour lui, de les mal payer & de les tenir dans une espèce de captivité, fait qu'on craint de paraître trop habile. Partout la contrainte & la rigueur étouffent l'industrie, fille & compagne de l'aisance & de la liberté.

Extrait d'un Voyage en Angleterre
par L. Simond, 1817 chez Treuttel et Würtz.

LA PREUVE DE LA DÉCADENCE DE L'INDE
PAR LA MOUSSELINE

Lord Lauderdale rapporte deux anecdotes traditionnelles des gentoos, en preuve de l'ancienne perfection et de la décadence présente des manufactures

de l'Inde, attribuée, cela va sans dire, au régime exclusif du commerce entre les mains de la compagnie : « On faisait autrefois, dans le Bengale, une sorte de mousseline appelée abrovân, à l'usage du sérail qui coûtait 400 roupies ou 50 livres sterling, d'une légèreté extrême, et si fine qu'étendue sur l'herbe mouillée elle était à peine visible.

Une jeune princesse, fille de l'empereur Aureng-Zeb, ayant été grondée par son père de ce qu'elle faisait voir sa peau à travers ses vêtements, s'excusa en montrant qu'elle portait sept robes l'une sur l'autre.

Dans une autre occasion, on punit le domestique d'un nabab parce qu'ayant laissé une de ces pièces de mousseline invisible étendue sur l'herbe, sa vache l'avait avalée en broutant sans s'en apercevoir. »

Comme il n'y a plus d'exemple de semblables accidents, et que de nos jours les vaches ne mangent plus de mousseline, et que les princesses ne laissent plus voir leurs charmes à travers sept robes les unes sur les autres, il est clair que tout dégénère au Bengale comme ailleurs.

LE GINGEMBRE

La Jamaïque

Cette plante qui ne s'élève jamais à plus de deux pieds, est assez touffue, elle a des feuilles semblables en tout à celles des roseaux, excepté qu'elles sont plus petites. Elle se renouvelle par un de ses rejetons qu'on met vers la fin des pluies à deux ou trois doigts sous terre, & qui pousse au bout de huit jours. Lorsque ses feuilles ont jauni et qu'elles sont fanées, le gingembre est mûr; on l'arrache, & on l'expose à l'air ou au vent pour le faire sécher. Ses racines qu'on recherche uniquement, sont plates, larges, de différentes figures, mais en général approchantes de la patte d'oie, leur substance est compacte, pesante, blanche, ferme, de la consistance du navet.

La culture du gingembre est facile et peu dispendieuse. Un homme isolé peut l'entreprendre seul. Sa racine a le double avantage de rester plusieurs années dans la terre sans y pourrir & d'être gardée tant qu'on veut après avoir été

cueillie sans que sa qualité puisse en être altérée. Mais si le gingembre ne demande pas beaucoup de soins, il dépense infiniment de sucs: la terre où cette plante a fourni trois ou quatre récoltes, en est tellement épuisées de sel, que rien n'y peut prospérer.

Lorsque les Européens arrivèrent aux Antilles, les Caraïbes faisaient usage du gingembre, mais leur consommation en ce genre, comme dans tous les autres, était si bornée, que la nature brute leur en donnait assez, sans le secours de la culture. Les conquérants prirent malgré la chaleur du climat, une espèce de passion pour cette épicerie naturellement fort chaude. Ils en mangeaient le matin pour aiguiser leur appétit. Ils en servaient à table confits de plusieurs façons. Ils en usaient après le repas pour faciliter la digestion. C'était dans la navigation leur antidote contre le scorbut. On adopta dans l'ancien monde le goût du nouveau & le gingembre fut mêlé partout communément avec le poivre qui était alors fort cher. Cette production orientale baissa graduellement de prix & le gingembre passa peu à peu de mode. Après avoir eu

une valeur assez considérable, il tomba vers la fin du dernier siècle à dix francs le cent. Bientôt on n'en voulut plus & sa culture fut à peu près généralement abandonnée, si ce n'est à la Jamaïque.

À compter depuis les treize dernières années, on trouve que cette île en a fourni par an une exportation de 650.000 livres pesant. La plus grande partie a trouvé sa consommation dans les possessions britanniques. Le reste a été vendu dans le nord à un prix qui ne saurait tenter les colonies où le terrain n'est pas, comme à la Jamaïque, commun et peu précieux.

Malabar

Le gingembre est une plante dont la racine est blanche, tendre & d'un goût presqu'aussi piquant que le poivre. Les Indiens s'en servent pour diminuer l'insipidité naturelle du riz qui fait leur nourriture ordinaire. Cette épicerie mêlée avec d'autres donne aux mets qu'elle assaisonne un goût fort qui déplaît souverainement aux étrangers. Cependant ceux des Européens qui arrivent en Asie sans fortune, sont forcés de s'y accoutumer; les autres

s'y habituent par complaisance pour leurs femmes, nées la plupart dans le pays. Là comme ailleurs il est plus facile aux hommes de prendre le goût & le faible des femmes, que de les en guérir. Peut-être aussi que le climat exige cette manière de vivre. Le meilleur gingembre est celui qu'on cultive dans le Malabar. La seconde qualité se tire du Bengale. On estime moins celui qui croît au Décan et dans tout l'archipel indien, si l'on en excepte pourtant le gingembre rouge des Moluques, espèce différente de l'ordinaire par la couleur de sa racine et sa saveur moins âcre.

Tartarie

Les Tartares qu'on peut regarder comme étrangers, puisque plusieurs d'entr'eux, les Mongols en particulier, se gouvernent par leurs usages, achètent de l'Empire des étoffes de laine, du thé & du tabac, qu'ils paient avec des martres zibelines & du ginseng. Ces précieuses martres ont la peau si tendre & si délicate, qu'elle perd son prix pour peu qu'elle soit endommagée; de là vient qu'on ne peut les prendre comme les autres animaux. Le chasseur qui en a trouvé quelqu'une la suit plusieurs jours à travers la neige jusqu'à ce qu'il l'ait fatiguée & réduite à grimper sur un arbre; alors il allume du feu tout autour & la fumée fait descendre la martre qui se trouve prise dans un filet dont l'arbre est environné. La plante du ginseng ne coûte guère moins de fatigue, parce qu'elle ne croît que dans les montagnes les plus escarpées, dans les forêts et autour des rochers. La tige de cet arbuste, hérissée d'une espèce de poil, est

d'ailleurs unie, ronde & d'un rouge foncé, excepté dans la partie basse où elle blanchit un peu à cause du voisinage de la terre. Elle s'élève à la hauteur d'environ huit pouces. Vers sa cime elle jette des rameaux d'où naissent des feuilles oblongues, menues, cotonneuses, dentelées, d'un vert obscur, par-dessus blanchâtre et luisant par-dessous. Le ginseng a plusieurs vertus, dont les plus reconnues sont de fortifier l'estomac & de purifier le sang. Il est si précieux aux yeux des Chinois qu'ils l'achètent au poids de l'or & souvent plus cher. Le gouvernement envoie tous les ans en Tartarie un détachement de dix mille soldats pour cueillir cette plante, dont la récolte est interdite aux particuliers. Cette défense ne les empêche pas d'en chercher. Sans cette contravention à une loi injuste, ils seraient réduits à se passer de marchandises qu'ils tirent de l'Empire, ou hors d'état de les payer.

Canada

Le ginseng, cette plante que les Chinois tirent de la Corée ou de la Tartarie & qu'ils achètent au

poids de l'or, fut trouvée en 1720 par le jésuite Lafiteau, dans les forêts du Canada où elle est commune. On la porta bientôt à Canton. Elle y fut très prisée & chèrement vendue. Ce succès fit que la livre de ginseng qui ne valait d'abord à Québec que trente ou quarante sols, y monta jusqu'à vingt-cinq livres. Il en sortit en 1752 pour cinq cent mille francs. L'empressement qu'excitait cette plante poussa les Canadiens à cueillir dès le mois de mai ce qui ne devait être cueilli qu'en septembre, & à faire sécher au four ce qu'il fallait sécher à l'ombre et lentement. Cette faute décria le ginseng du Canada chez le seul peuple de la terre qui le recherchait ; & la colonie fut cruellement punie de son excessive avidité par la perte entière d'une branche de commerce qui bien dirigée pouvait devenir une source d'opulence.

LE GIROFLIER

Amboine, les Moluques

L'arbre qui le donne a la forme & la figure du laurier : son tronc est branchu & revêtu d'une écorce semblable à celle de l'olivier : ses rameaux s'étendent au large, à l'extrémité naissent des fleurs blanches qui, en s'assemblant, forment ce que nous appelons un clou : c'est la figure qui sans doute lui a fait donner ce nom. Vers la tête, il se sépare en quatre, & représente une espèce de couronne à l'antique. Ce fruit est d'abord d'un vert pâle, ensuite il devient jaune, puis rouge & enfin d'un brun foncé tel que nous le voyons.

La récolte s'en fait, depuis le mois d'octobre, jusqu'au mois de février. On secoue fortement les branches de l'arbre, ou bien on fait tomber les clous avec de longs roseaux : ils sont reçus dans de grandes toiles placées à ce dessein ; & on les fait sécher aux rayons du soleil, ou à la fumée de cannes de bambou.

Les clous qui échappent à l'exactitude de ceux qui en font la récolte, ou qu'on veut laisser sur l'arbre, continuent à grossir jusqu'à l'épaisseur d'un pouce : ils tombent ensuite & reproduisent le giroflier qui ne donne des fruits qu'au bout de huit ou neuf ans. Ces clous, qu'on nomme matrices, quoiqu'inférieurs aux clous ordinaires, ont des vertus ; les Hollandais ont coutume d'en confire avec du sucre & dans les longs voyages, ils en mangent après le repas pour rendre leur digestion meilleure ; ou ils s'en servent comme d'un remède agréable contre le scorbut.

Le clou de girofle, pour être parfait, doit être bien nourri, pesant, gras, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un goût chaud & aromatique, brûlant presque la gorge, d'une odeur excellente & laissant une humidité huileuse quand on le presse. La grande consommation s'en fait dans les cuisines. Il est tellement recherché dans quelques pays de l'Europe & surtout aux Indes, que l'on y méprise presque toutes les nourritures, où il ne se trouve pas. On le mêle dans les mets, dans les vins, dans les liqueurs : on l'emploie aussi

parmi les odeurs. On s'en sert peu dans la médecine; mais on en tire une huile qui est d'un assez grand usage.

La compagnie a partagé aux habitants d'Amboine quatre mille terrains sur chacun desquels elle leur permet de planter cent vingt-cinq arbres, ce qui forme un nombre de cinq cent mille girofliers: chacun donne, année commune, au-delà de deux livres de girofle & par conséquent leur produit réuni s'élève au-dessus d'un million pesant. Quatre millions toujours en réserve en Europe & deux millions dans l'Inde, suppléent aux mauvaises récoltes, remplissent le vide que pourrait occasionner le naufrage de vaisseaux ou l'avarie des marchandises.

Les dix livres de girofle sont payées au cultivateur deux florins huit sols. La compagnie solde avec de l'argent qui lui revient toujours & avec quelques toiles bleues ou crues, tirées de Coromandel. Ce faible commerce aurait reçu quelque accroissement si les habitants d'Amboine & des petites îles qui en dépendent, avaient voulu se livrer à la culture du poivre & de l'indigo, dont

les essais ont été heureux. Tout misérables qu'ils sont, on n'a pas réussi à les tirer de leur indolence parce qu'on ne les a pas tentés par une récompense proportionnée à leurs travaux. Si la compagnie eût été plus juste & plus éclairée, elle serait parvenue à épargner les cent quinze mille florins que lui coûte l'entretien de ses forts & de ses garnisons, au-delà des profits qu'elle fait sur la vente de ses marchandises.

L'INDIGO

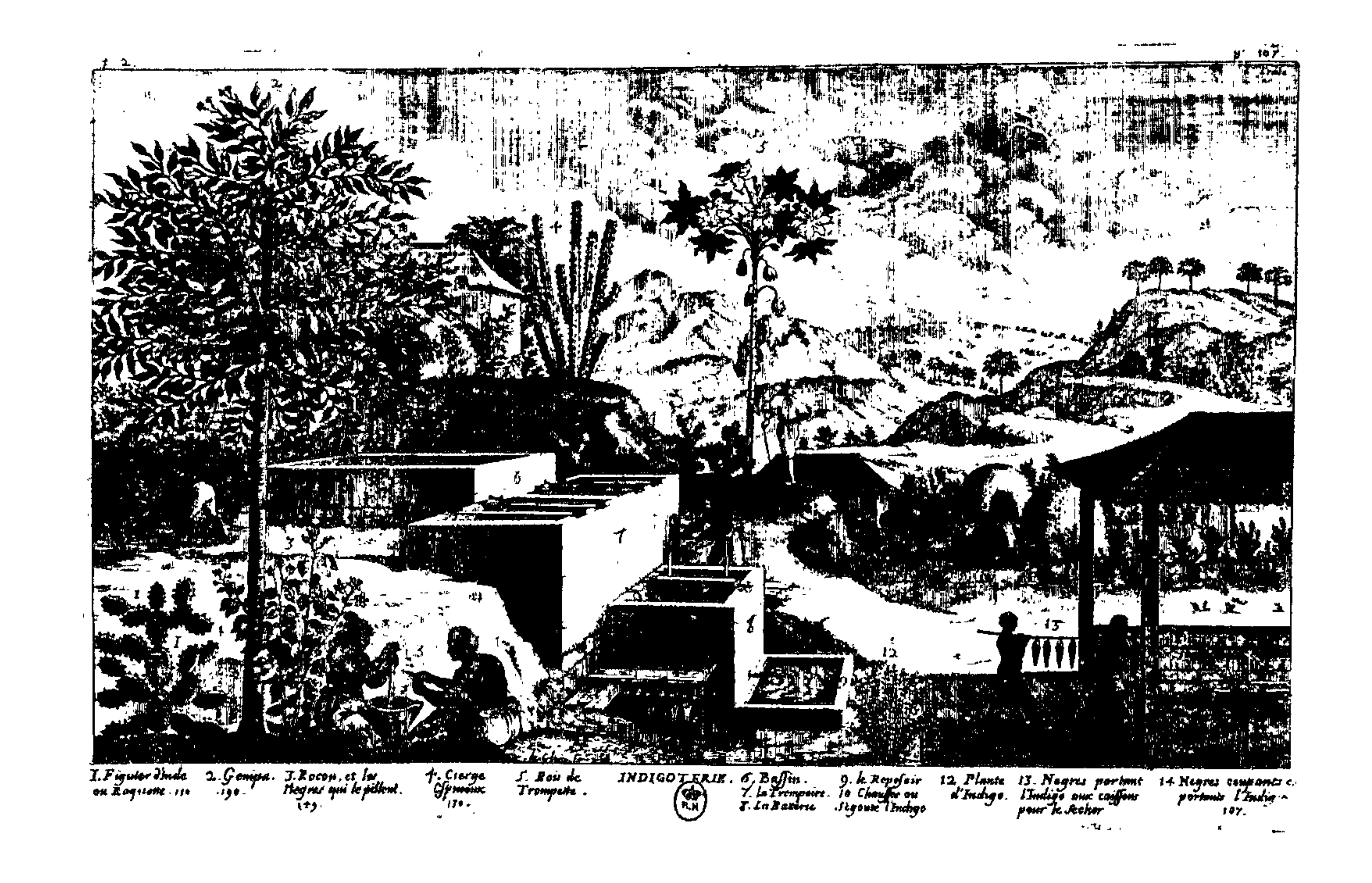
Mexique

L'indigotier est une espèce d'arbrisseau dont la racine grosse de trois ou quatre lignes de diamètre & longue de plus d'un pied, a une légère odeur tirant sur le persil. De cette racine sort une tige à peu près de sa grosseur, haute environ de deux pieds, droite, dure, presque ligneuse, couverte d'une écorce légèrement gercée de couleur de gris cendré vers le bas, verte dans le milieu, rougeâtre à l'extrémité & sans apparence de moelle en dedans. Les feuilles rangées deux à deux autour de la côte, sont de figure ovale, lisses, douces au toucher, sillonnées au dessus, d'un vert foncé au dessous & attachées par une queue fort courte. Depuis environ le tiers de la tige jusque vers l'extrémité, on voit des épis chargés de douze à quinze fleurs très petites & qui n'ont pas d'odeur. Le pistil qui est dans le milieu de chaque fleur se change en une gousse dans laquelle les semences sont renfermées.

Cette plante demande une terre grasse, unie, bien labourée & qui ne soit pas trop sèche. On sème la graine, qui pour la figure & la couleur ressemble à la poudre à canon, dans de petites fosses de la largeur de la houe, de deux ou trois pouces de profondeur, éloignées d'un pied les unes des autres & en ligne droite le plus qu'il est possible. Il faut avoir une attention continuelle à ôter les mauvaises herbes qui étoufferaient aisément l'indigotier. Quoiqu'on le puisse semer en toutes les saisons, on préfère communément le printemps ; l'humidité fait lever la plante dans trois ou quatre jours. Elle est mûre au bout de deux mois. On la coupe avec des couteaux courbés en serpettes lorsqu'elle commence à fleurir, & les coupes continuent de six en six semaines si le temps est un peu pluvieux. Sa durée est d'environ deux ans. À cette époque elle dégénère, on l'arrache & on la renouvelle.

Comme cette plante épuise bientôt le sol, parce qu'elle ne pompe pas assez d'air et de rosée par ses feuilles pour humecter la terre, il est avantageux au cultivateur d'avoir un vaste espace qui demeure

couvert d'arbres, jusqu'à ce qu'il convienne de les abattre pour faire occuper leur place par l'indigo. Car il faut se représenter ces arbres comme des siphons par lesquels la terre & l'air se communiquent réciproquement leur substance fluide et végétative, des siphons où les vapeurs & les sucs s'attirant tour à tour, se mettent en équilibre. Ainsi, tandis que la sève de la terre monte par les racines jusqu'aux branches, les feuilles aspirent l'air, & les vapeurs qui circulent par les fibres redescendent dans la terre & lui rendent en rosée ce qu'elle perd en sève. C'est pour obéir à cette influence réciproque, qu'au défaut des arbres qui conservent ces champs vierges pour y semer de l'indigo, on couvre ceux qui sont usés par cette plante de patates ou de lianes, dont les branches rampantes conservent la fraîcheur de la terre & dont les feuilles brûlées renouvellent la fertilité. On distingue deux espèces d'indigo, le franc & le bâtard. Quoique l'un obtienne un plus haut prix à raison de sa perfection, il est communément avantageux de parce qu'il est plus pesant. On trouve un plus grand nombre de terres propres au premier ; le second réussit mieux



INDIGOTERIE.

1. Figuier d'Inde ou Raquette. 110 — 2. Genipa. 190. — 3. Rocou, et les Negres qui le pilent. 173. — 4. Cierge Epineux. 170. — 5. Bois de Trompette. — 6. Bassin. — 7. La Trempoire. — 8. La Batterie. — 9. le Reposoir. — 10. Chausse ou s'egoute l'Indigo. — 12. Plante d'Indigo. — 13. Negres portant l'Indigo aux caisses pour le secher. — 14. Negres coupants et portants l'Indigo. 107.

dans celles qui sont plus exposées à la pluie. Tous deux sont sujets à de grands accidents. On en voit dont le pied sèche & tombe par la piqûre d'un ver fort commun, ou dont les feuilles qui font leur prix sont dévorées en vingt-quatre heures par des chenilles. Ce dernier accident trop ordinaire a fait dire que les cultivateurs d'indigo se couchent riches & se lèvent ruinés.

Cette production doit être ramassée avec précaution de peur qu'en la secouant on ne fasse tomber la farine attachée aux feuilles qui est très précieuse. On la jette dans la trempoire; c'est une grande cuve remplie d'eau. Il s'y fait une fermentation qui dans vingt-quatre heures au plus tard arrive au degré qu'on désire. On ouvre alors un robinet pour faire couler l'eau dans une seconde cuve appelée batterie. On nettoie aussitôt la trempoire, afin de lui faire recevoir de nouvelles plantes & de continuer le travail sans interruption.

L'eau qui a passé dans la batterie se trouve imprégnée d'une terre très subtile, qui constitue seule la fécule ou substance bleue que l'on cherche & qu'il faut séparer du sel inutile de la

plante, parce qu'il fait surnager la fécule. Pour y parvenir, on agite violemment l'eau avec des seaux de bois percés & attachés à un long manche. Cet exercice exige la plus grande précision. Si on cessait trop tôt de battre, on perdrait la partie colorante qui n'aurait pas encore été séparée du sel. Si au contraire on continuait de battre la teinture après entière séparation, les parties se rapprocheraient, formeraient une nouvelle combinaison, & le sel, par sa réaction sur la fécule, exciterait une seconde fermentation qui altérerait la teinture, en noircirait la couleur & serait ce qu'on appelle indigo brûlé. Ces accidents sont prévenus par une attention suivie aux moindres phénomènes & par la précaution que prend l'artiste de puiser par intervalle avec un vase propre un peu de la teinture. Lorsqu'il s'aperçoit que les molécules colorées se rassemblent en se séparant du reste de la liqueur, il fait cesser le mouvement des seaux pour donner le temps à la fécule bleue de se précipiter au fond de la cuve, où on la laisse se rasseoir jusqu'à ce que l'eau soit totalement éclaircie. On débouche alors successivement des

trous percés à différentes hauteurs par lesquels cette eau inutile se répand au dehors.

La fécule bleue qui est restée au fond de la batterie, ayant acquis la consistance d'une boue liquide, on ouvre des robinets qui la font passer dans le reposoir. Après qu'elle s'est encore dégagée de beaucoup d'eau superflue dans cette troisième et dernière cuve, on la met à égoutter dans des sacs, d'où, quand il ne filtre plus d'eau au travers de la toile, cette matière devenue plus épaisse est mise dans des caissons, où elle achève de perdre son humidité. Au bout de trois mois l'indigo est en état d'être vendu.

Les blanchisseuses l'emploient pour donner une couleur bleuâtre au linge. Les peintres s'en servent dans leurs détrempes. Les teinturiers ne sauraient faire de beau bleu sans indigo. Les Anciens le tiraient de l'Inde Orientale. Il a été transplanté dans des temps modernes en Amérique. Sa culture essayée successivement en différents endroits, paraît fixée à la Caroline, à Saint-Domingue & au Mexique. L'indigo connu sous le nom de *Guatemala*, d'où il vient, est le plus parfait de

tous. La Nouvelle-Espagne tire un assez grand avantage de cette plante ; mais elle gagne encore plus au commerce de la cochenille.

Guatemala

Cette fertilité n'est pas pourtant ce qui rend le *Guatemala* précieux à la métropole. L'Espagne ne tient proprement à sa colonie que par l'indigo qu'elle en retire. Il est fort supérieur à celui que produit le reste de l'Amérique. On emploie à cette culture quelques Nègres & une partie des Indiens qui ont survécu à la tyrannie des conquérants. Leurs sueurs en fournissent annuellement, pour l'Europe seulement, deux mille cinq cents surons qui se vendent l'un dans l'autre à Cadix trois cent vingt piastres fortes. Cette riche production est portée à dos de mulet avec quelques autres objets peu importants au bourg Saint-Thomas, situé à soixante lieues de Guatemal, dans le fond d'un lac très profond qui se perd dans le golfe de Honduras. Ces marchandises y attendent toujours pour y être échangées, celles qui sont envoyées d'Europe sur trois ou quatre bâtiments médiocres

qui arrivent communément dans les mois de juillet ou d'août. Leur cargaison, en retour, est grossie de quelques cuirs, quelque casse, quelque salsepareille, qui est tout ce que fournit au commerce la province de Honduras, quoiqu'elle ait cent cinquante lieues de long sur soixante & quatre-vingts de large. L'éclat que lui donnèrent d'abord ses mines d'or ne fut que passager : elles tombèrent dans un oubli entier après avoir servi de tombeau à près d'un million d'Indiens. Le territoire qu'ils habitaient est resté inculte & désert : c'est aujourd'hui la contrée la plus pauvre de l'Amérique. Les hommes & les terres s'y sont fondus en or & l'or en rien.

LAQUE

Chine

Le vernis est une espèce de gomme liquide de couleur roussâtre. Celui du Japon est le plus parfait, vient ensuite celui de Tonkin & de Siam & enfin celui de Combaye qui est le plus grossier. Les Chinois en achètent dans tous les marchés, parce que celui qu'ils tirent de plusieurs de leurs provinces ne suffit pas à leur consommation. L'arbre qui le donne se nomme *tsi-chu.* Il ressemble au frêne par l'écorce & par la feuille. On ne le voit guère s'élever au-dessus de quinze pieds & sa grosseur commune est de deux pieds & demi. Il ne produit ni fleurs ni fruits & se multiplie ainsi.

Au printemps lorsque le *tsi-chu* pousse, on choisit le rejeton le plus vigoureux qui sort du tronc à fleur de terre & non des branches. Ce rejeton qui doit avoir un pied est enduit de mortier fait de terre jaune. Cet enduit qui a trois pouces d'épaisseur commence à deux pouces du tronc, enveloppe quatre à cinq pouces de rejeton, est

couvert d'une natte qui le défend des pluies & des injures de l'air. On entrouvre la terre en automne pour voir en quel état sont les racines que le rejeton y pousse ordinairement. Si elles sont jaunes, on coupe le rejeton entre le tronc & l'enduit & on les plante. Si on les trouve blanches, l'opération est renvoyée au printemps suivant. Dans quelque saison qu'elle se fasse, il est essentiel de mettre beaucoup de cendres dans le trou qu'on a préparé. Si on négligeait cette précaution, les fourmis dévoreraient les racines encore tendres du nouveau plan, ou en tireraient tout le suc & le feraient sécher.

Il faut attendre que l'arbre ait sept ou huit ans pour lui demander un vernis qui soit d'un bon usage. L'hiver n'en donne point. Celui qu'on obtiendrait au printemps ou en automne serait mêlé d'eau. L'été est la saison de le recueillir. Il doit couler par divers rangs d'incision qu'on fait autour du tronc sur l'écorce seule sans entamer le corps de l'arbre. Le premier rang commence à sept pouces de terre, & ainsi de sept en sept pouces, on continue les incisions jusqu'au haut du tronc. Une

coquille reçoit la liqueur à chaque fente. La récolte est bonne quand mille arbres donnent dans une nuit vingt livres de vernis. Quand on en a une certaine quantité, on le passe dans une grosse toile que l'on tord ensuite pour achever d'exprimer toutes les parties fluides. Le marc est employé en médecine dans plusieurs remèdes. La qualité de cette gomme est si maligne que ceux qui la recueillent sont obligés d'user de plusieurs préservatifs. Une loi bien sage ordonne au maître qui les emploie d'avoir chez lui un vase rempli d'huile de rabette, où l'on fait bouillir de ces parties filandreuses & charnues qu'on trouve dans la graisse de porc. Les ouvriers s'en frottent les mains & le visage avant & après le travail. Il leur est prescrit d'ailleurs de se servir d'un masque, d'avoir des gants, des bottines & un plastron de peau devant l'estomac.

Le vernis s'applique de deux manières. Dans la première on passe à diverses reprises sur un bois poli une huile que les Chinois appellent *tong-chu*. Dès qu'elle est bien sèche, on applique le vernis. Il est si transparent que lorsqu'on n'en met que deux

ou trois couches il laisse voir les veines de quelques bois précieux, si belles, si régulières, qu'on dirait qu'elles ont été peintes. Ceux qui veulent cacher toute la matière sur laquelle ils travaillent, multiplient les couches & le vernis devient si éclatant qu'il ressemble à un miroir.

L'autre manière demande plus de préparation. Avec le secours d'un mastic on colle sur le bois une espèce de carton composé de papier, de filasse, de chaux & d'autres matières bien battues. Cela forme un fond uni & solide sur lequel s'applique le vernis par légères couches qu'on fait sécher l'une après l'autre. Il ne doit être ni trop épais, ni trop liquide; & c'est dans ce juste tempérament que consiste principalement le talent de l'ouvrier.

De quelque manière qu'il soit appliqué, il a la propriété de conserver le bois. Les vers ne s'y engendrent que difficilement & l'humidité n'y pénètre presque jamais. L'odeur même ne s'y attache pas & il suffit d'y passer un linge mouillé pour qu'il ne reste aucun vestige de ce qui a été répandu sur un meuble vernissé.

L'éclat du vernis répond à la solidité. Il prend toutes sortes de couleurs. On y mêle de l'or, de l'argent. On y peint des hommes, des montagnes, des palais, des chasses, des combats. Il ne laisserait rien à désirer si le mauvais goût du dessin qui infecte tous les ouvrages des Chinois ne s'y faisait remarquer.

Cette imperfection n'empêche pas que ces ouvrages de vernis n'exigent beaucoup de temps & de grandes précautions. Ils ne parviennent jamais à la beauté et à la solidité dont ils sont susceptibles, qu'après avoir reçu au moins neuf ou dix couches qui ne sauraient être trop légères. Pour qu'elles puissent sécher, il faut laisser entre elles un intervalle de quatre ou cinq jours & plus s'il est nécessaire. L'espace doit être encore plus considérable entre la dernière couche & le moment où l'on commence à polir, à peindre & à dorer. Un été suffit à peine pour cette manipulation telle qu'elle se pratique à Nankin, d'où sortent les ouvrages destinés pour la cour & pour une partie de l'Empire. Comme les Européens en demandent beaucoup, qu'ils les veulent conformes

aux idées qu'ils proposent & qu'ils donnent peu de temps pour les exécuter, les artistes sont réduits à travailler avec une précipitation extrême. Ils renoncent au solide & bornent leurs ambitions à faire quelque chose qui plaise à l'oeil. Ce vernis conservateur embellit tous les ouvrages & toutes les matières ; il s'étend même sur le papier.

LIMAÇONS

Pérou

On trouve sur cette côte, aussi bien que sur celle du Guatemala, les limaçons qui donnent cette pourpre si célébrée par les Anciens & que les Modernes ont cru perdue. La coquille qui les renferme est attachée à des rochers que la mer baigne. Elle a le volume d'une grosse noix. On peut extraire la liqueur de cet animal de deux manières. Les uns le tuent après l'avoir tiré de sa coquille, le pressent avec un couteau depuis la tête jusqu'à la queue, séparent du corps la partie où s'est amassée cette liqueur & jettent le reste. Quand cette manœuvre répétée sur quelques limaçons a donné une certaine quantité de liqueur, on y plonge le fil qu'on veut teindre & l'opération est faite. La couleur, d'abord blanc de lait, devient ensuite verte, & n'est pourpre que lorsque le fil est sec. Ceux qui n'aiment pas cette méthode, tirent en partie l'animal de sa coquille & en le comprimant, lui font rendre une liqueur qui teint. On répète jusqu'à

quatre fois en différents temps, mais toujours moins utilement cette opération. Si l'on continue, l'animal meurt à force de perdre ce qui fait le principe de sa vie & qu'il n'a plus de force de renouveler. On ne connaît point de couleur qu'on puisse comparer à celle dont nous parlons, ni pour l'éclat, ni pour la vivacité, ni pour la durée. Elle réussit mieux avec le coton qu'avec la laine, le lin ou la soie.

LE MUSC

Tibet

Le musc est une production particulière au Tibet. Il se forme dans un petit sac de la grosseur d'un œuf de poule, qui croît en forme de vessie sous le ventre d'une espèce de chevreuil, entre le nombril & les parties naturelles. Ce n'est dans son origine qu'un sang putride qui se coagule dans le sac de l'animal. La plus grosse vessie ne produit qu'une demi-once de musc. Son odeur est naturellement si forte, que dans l'usage ordinaire il faut nécessairement la tempérer en y mêlant des parfums plus doux. Les chasseurs avaient imaginé pour grossir leur bénéfice d'ôter des vessies une partie de bon musc ; & de remplir ce vide avec du foie & du sang coagulé de l'animal, hachés ensemble. Le gouvernement pour arrêter ces mélanges frauduleux qui ruinaient le commerce, ordonna que toutes les vessies, avant que d'être cousues, seraient visitées par des inspecteurs qui les fermeraient eux-mêmes & les scelleraient du sceau

royal. Cette précaution a empêché les supercheries qui altéraient la qualité du musc, mais non celles qui en augmentaient le poids. On ouvre subtilement les vessies pour y faire couler quelques particules de plomb.

Extrait du Voyageur François *mis au jour par M. l'Abbé Delaporte (1768)*

ROYAUME DE BOUTAN

Ce qui distingue principalement le royaume de Boutan, c'est l'animal qui produit le musc. Il ressemble à une chèvre ; mais il a le poil plus court & plus hérissé, la tête longue, deux grosses dents qui sortent de chaque côté à peu près comme celles de l'éléphant. Il porte le musc entre les parties naturelles & le nombril, avec une excroissance de peau semblable à un abcès de la grosseur d'un œuf. C'est cette espèce de poche qui contient le musc ; il ressemble à du sang caillé & sent très mauvais quand il est frais. Pour l'avoir, il faut tuer l'animal

dont la chair est bonne à manger. En naissant il apporte une petite bourse qui croît avec lui. Les plus grosses & les mieux remplies pèsent, lorsqu'elles sont sèches, environ une once & demie. Ce n'est dans l'origine qu'un sang putride qui se congèle dans cette poche. Elle est garnie de poils extérieurement & dans l'intérieur d'une pellicule qui renferme le musc. Cette drogue est sujette à être falsifiée par les Indiens. Celle qui est sans enveloppe, doit être sèche, d'une odeur forte, d'une couleur rougeâtre, d'un goût amer; & étant mise sur le feu, elle doit se consumer entièrement. Si on liait la vessie, dès qu'elle a été coupée, sans lui donner de l'air pendant quelque temps, on ne pourrait plus l'ouvrir sans danger; sa vapeur violente ferait sortir le sang des narines.

Dans l'usage ordinaire, on a soin de tempérer le musc, en y mêlant d'autres parfums plus doux: préparé de cette manière, il fortifie le cœur & le cerveau. Quand les chasseurs veulent le falsifier, ils mettent du foie & du sang de l'animal, hachés ensemble, à la place du musc qu'ils ont tiré. Ce mélange produit dans les vessies en deux ou trois années certains petits animaux qui mangent le bon

musc ; de sorte qu'en les ouvrant on y trouve beaucoup de déchets. D'autres font couler dans la poche, qui contient le musc, de petits morceaux de plomb pour la rendre plus pesante ; supercherie plus supportable que l'autre parce qu'elle n'altère que le poids & non la substance du musc. Le roi de Boutan, pour empêcher ces mélanges frauduleux qui commençaient à nuire au commerce, ordonna que toutes les vessies soient inspectées par les inspecteurs qui les scelleraient du sceau royal.

On a observé que l'animal au musc lorsque la poche est trop pleine, a coutume de la faire crever en se frottant contre les arbres ou contre les rochers & qu'il y dépose cette matière précieuse que les chasseurs recueillent avec soin. Il faut qu'il y ait une prodigieuse quantité de ces animaux puisque chacun d'eux n'a qu'une vessie & que la plus grosse produit si peu de musc. Cette production est un des principaux objets de négoce dans ce royaume.

Les Moluques

L'administration est un peu différente dans les îles de Banda, situées à trente lieues d'Amboine. Ces îles sont au nombre de cinq, deux sont incultes & presque inhabitées : les trois autres jouissent de l'avantage de produire seules dans l'univers la muscade.

Le muscadier a la hauteur du poirier. Son bois est moelleux, son écorce cendrée & ses branches sont flexibles : ses feuilles vertes & lissées croissent deux à deux sur une même tige & répandent une odeur agréable quand on les froisse. Aux fleurs semblables à celles du cerisier, succède le fruit. Il est de la grosseur d'un œuf & a la couleur de l'abricot : sa première écorce est fort épaisse & ressemble à celle de nos noix qui sont sur l'arbre, s'ouvrant de même dans sa maturité & laissant voir la muscade enveloppée de son macis. C'est le temps de la cueillir, sans quoi le macis ou fleur de muscade se dessécherait & la noix perdrait de

cette huile qui la conserve & qui en fait la force. Celle qu'on cueille avant une parfaite maturité est confite au vinaigre ou au sucre & n'est recherchée qu'en Asie.

Ce fruit met neuf mois à se former. Quand on l'a cueilli, on détache la première écorce & on sépare le macis qu'on laisse sécher au soleil. Les noix demandent plus de préparation : elles sont étendues sur des claies où elles sèchent pendant six semaines à un feu modéré dans des cabanes destinées à cet usage. Séparées alors de leur coque, elles sont jetées dans de l'eau de chaux, précaution nécessaire pour qu'il ne s'y engendre point de vers.

La muscade est plus ou moins parfaite suivant l'âge de l'arbre, le terroir, l'exposition & la culture. On estime celle qui est récente, grasse, pesante & qui étant piquée, rend un suc huileux. Elle aide à la digestion, dissipe les vents & fortifie les viscères.

La compagnie paie neuf sols la livre de macis & la noix un sol un huitième : elle s'est engagée à prendre à ces conditions tout ce qu'on lui fournissait.

À l'exception de cette précieuse épicerie, les îles de Banda, comme toutes les Moluques, sont d'une stérilité affreuse. On n'y trouve le superflu qu'au dépens du nécessaire. La nature s'y refuse à la culture de tous les grains. Le *sagu*, qui est la moelle d'un arbre de grandeur médiocre, y sert de pain comme la racine de manioc dans l'Amérique méridionale : de ses branches il coule un jus qui fait la boisson ordinaire des habitants & dont l'usage est agréable & sain.

Comme cette nourriture ne serait pas suffisante pour les Européens fixés dans les Moluques, on leur permet d'aller chercher des vivres à Java, à Massacar, ou dans l'île extrêmement fertile de Bali. La compagnie porte elle-même à Banda quelques marchandises. Cependant les dépenses de ce gouvernement excèdent de quatre-vingt-cinq mille florins les bénéfices de ce commerce & le produit des impositions.

C'est le seul établissement des Indes orientales qu'on puisse regarder comme une colonie européenne, parce que c'est le seul où les Européens soient propriétaires des terres. La compagnie

trouve les habitants de Banda sauvages, cruels, perfides parce qu'ils étaient impatients du joug, a pris le parti de les exterminer. Leurs possessions ont été partagées à des blancs qui tirent des îles voisines des esclaves pour la culture : ces blancs sont, la plupart, créoles, ou des esprits chagrins retirés du service de la compagnie. On y voit aussi dans la petite île de Rozegeyn des bandits flétris par les lois, ou des jeunes gens sans mœurs dont les familles ont voulu se débarrasser : c'est ce qui a fait appeler Banda l'île de la correction. Le climat en est si malsain que ces malheureux n'y vivent pas longtemps. Une si grande consommation d'hommes a fait tenter de transporter à Amboine la culture de la muscade. La compagnie pouvait y être excitée encore par deux autres puissants intérêts, celui de l'économie & celui de la sûreté. Les expériences n'ont pas été heureuses & les choses sont restées dans l'état où elles étaient.

OPIUM

Patna

Une branche plus considérable de commerce que les Européens de Bengale font avec le reste de l'Inde, c'est celui de l'opium. L'opium est le produit d'une plante appelée pavot, dont la racine à peu près de la grosseur du doigt, est remplie comme le reste de la plante d'un lait amer. Sa tige, qui est ordinairement lisse & quelquefois un peu velue, a deux coudées. Sur cette tige naissante des feuilles semblables à celles de la laitue, oblongues, découpées, crépues, de couleur de vert de mer. Les fleurs sont en rose. Lorsque le pavot est dans la force de la sève, on fait à sa tête une légère incision dont il découle quelques larmes d'une liqueur laiteuse qu'on laisse figer & qu'on recueille ensuite. On répète jusqu'à trois fois l'opération ; mais le produit va toujours en diminuant pour la quantité & pour la qualité. Après que l'opium a été recueilli, on l'humecte & on le pétrit avec de l'eau ou du miel jusqu'à ce qu'il ait acquis la

consistance, la viscosité & l'éclat de la poix bien préparée. On le réduit en petits pains. On estime celui qui est un peu mou, qui obéit sous les doigts, qui est inflammable, d'une couleur brune & noirâtre, d'une odeur forte & puante. Celui qui est sec, friable, brûlé, mêlé de terre & de sable, doit être rejeté. Selon les différentes préparations qu'on lui donne & les doses qu'on prend, il assoupit, il procure des idées agréables, ou il rend furieux.

Patna situé sur le haut Gange, est le lieu de l'univers où le pavot est le plus cultivé. Ses campagnes en sont couvertes. Indépendamment de l'opium qui va dans les terres, il en sort tous les ans par mer trois ou quatre mille coffres, chacun du poids de trois cents livres. Le coffre se vend sur les lieux depuis deux cents jusqu'à trois cents roupies. Cet opium n'est pas raffiné comme celui de Syrie & de Perse dont nous nous servons en Europe. Ce n'est qu'une pâte sans préparation qui fait dix fois moins d'effet que l'opium raffiné.

Dans tout l'est de l'Inde, on a une passion extrême pour l'opium. Les empereurs chinois l'ont réprimé dans leurs États en condamnant au feu tout

vaisseau qui porterait cette espèce de poison, toute maison qui en recevrait. À la côte de Malais, à Bornéo, dans les Moluques, à Java, à Massacar & à Sumatra, la consommation en est immense. Ces peuples le fument avec le tabac. Ceux qui veulent faire quelque action désespérée, s'enivrent de cette fumée. Ils se jettent ensuite indifféremment sur tout ce qu'ils rencontrent ; ils iraient sur un ennemi au travers d'une pique. Les Hollandais, possesseurs de presque tous les lieux où l'opium fait le plus de ravage, ont été plus touchés du bénéfice qu'ils retirent de sa vente, que de pitié pour les malheureuses victimes. Plutôt que d'en interdire l'usage, ils ont autorisé les particuliers à massacrer tous ceux qui étant ivre d'opium, couraient les rues avec des armes.

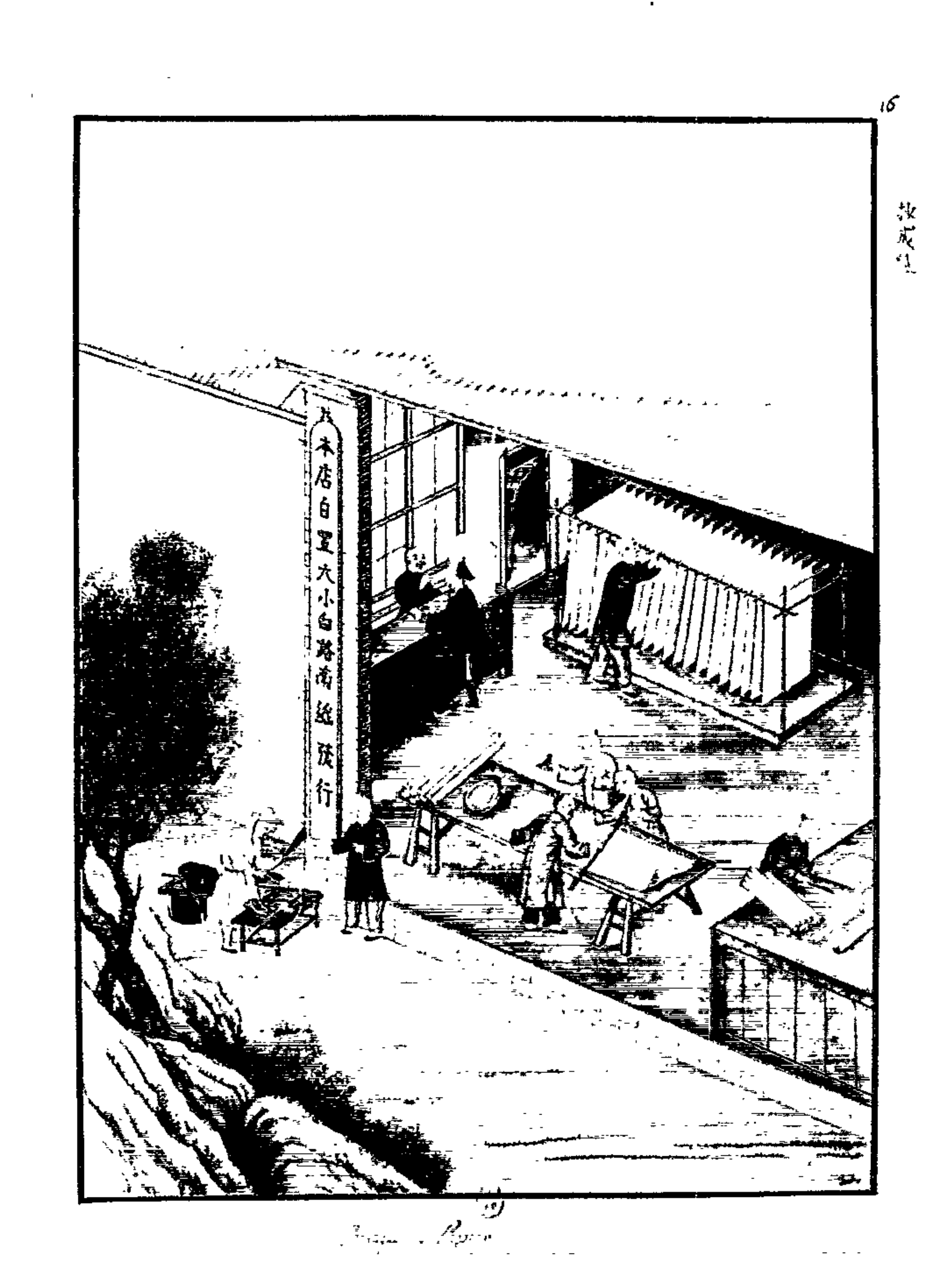
La compagnie de Hollande faisait autrefois le commerce de l'opium dans ses possessions. Elle en débitait peu, parce qu'il y avait quatre cents pour cent à gagner à l'introduire en fraude. En 1743, elle abandonna cette branche de son commerce à une société particulière à qui elle livre une certaine quantité d'opium à un prix convenu. Cette

société composée des principaux membres du gouvernement de Batavia, fait des gains immenses, parce que personne n'ose s'exposer à leurs poursuites en contrariant leurs intérêts par la contrebande. La côte des Malais & une partie de l'île de Sumatra sont pourvues d'opium par des négociants libres, anglais & français, qui gagnent plus sur cette marchandise que sur les toiles communes qu'ils portent à ces différents marchés.

Chine

Originairement, les Chinois écrivaient avec un poinçon de fer sur des tablettes de bois. De ces tablettes réunies, on formait des volumes. Il s'en est conservé quelques-unes où les caractères sont fort bien tracés. Comme le poids de ces petites planches était très embarrassant, on imagina d'écrire sur des pièces de soie & de toile qu'on coupait suivant la forme que l'on voulait donner aux feuilles. Enfin il y a seize siècles qu'un mandarin trouva le secret d'un papier aussi blanc, moins épais & beaucoup plus lissé que celui que nous employons.

On croit communément que ce papier se fait avec de la soie. Ceux auxquels la pratique des arts est un peu familière, n'ignorent pas qu'il est impossible de diviser suffisamment la soie pour en composer une pâte uniforme. C'est le coton qui est la matière du bon papier chinois, d'un papier comparable à tous égards, peut-être même supérieur au nôtre.


本店自置大小白路南紙發行

Les besoins d'une nation, qui non seulement emploie le papier aux usages reçus chez tous les peuples civilisés, mais le fait encore servir à tous ses ameublements sans connaître d'autres tapisseries, en firent bientôt multiplier les matières. Des expériences dictées par la nécessité apprirent qu'on pouvait employer l'écorce du mûrier, de l'orme, du cotonnier. Si la première écorce se trouvait trop grossière & trop dure, on prenait la seconde, toujours plus blanche & plus molle. Le bambou, dont on fait le bois d'éventail, les nattes & beaucoup d'autres ouvrages, fut encore d'une très grande ressource. Sa substance ligneuse, fendue en lattes, se trouva propre à cet usage. On plonge ces lattes dans une eau bourbeuse. Quand elles commencent à pourrir, on les retire, on les lave, on les enterre dans la chaux. Elles achèvent de blanchir au soleil après avoir été coupées en filaments. Une chaudière bouillante les reçoit ; & dès qu'elles sont réduites en une pâte fluide, elles sont étendues par couches légères sur des claies. Les formes sont larges & longues, & il en sort des feuilles de dix, douze pieds, & même davantage.

Pour lustrer leur papier, les Chinois ne se servent pas comme nous de colle, mais d'eau d'alun qui lui donne un luisant extraordinaire. S'ils veulent l'argenter, ils réduisent en poussière du talc & de l'alun mêlés ensemble & sèment légèrement cette poussière sur une feuille enduite de colle de peau de bœuf mêlée d'alun, afin que les particules du talc s'y attachent. Quand la feuille est sèche, on la frotte avec de l'étoupe de coton neuf pour l'unir & pour faire tomber le superflu du talc.

Quoique ce papier se coupe, qu'il prenne l'humidité & que les vers puissent l'attaquer, il est devenu un objet de commerce. Les Européens ont emprunté des Chinois l'idée d'en meubler des cabinets, d'en former des paravents. Le goût que l'on avait pour ces papiers chinois diminue sensiblement. Déjà ceux d'Angleterre, quoique bien en dessous, commencent à les remplacer & les banniront sans doute lorsqu'ils auront atteint plus de perfection. Les Français imitent cette industrie & il est vraisemblable que toutes les nations l'adopteront.

POIVRE

Malabar

Le poivrier est un arbrisseau dont la racine est petite, fibreuse & flexible ; elle pousse une tige, qui pour s'élever, a besoin d'un arbre ou d'un échalas. Son bois a des nœuds semblables à ceux de la vigne & quand il est sec, il ressemble parfaitement au sarment. Ses feuilles, dont l'odeur est forte & le goût piquant, ont la figure ovale, mais vers l'extrémité elles diminuent & se terminent en pointe. Du bouton des fleurs, qui sont blanches, sortent tantôt au milieu, tantôt à l'extrémité des branches, de petites grappes semblables à celles du groseillier. Chacune contient depuis vingt jusqu'à trente grains de poivre. On le cueille communément en octobre & on l'expose au soleil sept ou huit jours. Alors ce fruit qui avait été vert d'abord & rouge ensuite, dépouillé de sa pellicule, devient tel que nous le voyons. Le plus gros, le plus pesant & le moins ridé est le meilleur.

Le poivrier se plaît dans les îles de Java, Sumatra, de Ceylan, mais plus particulièrement sur la côte de Malabar. On ne le sème pas, on le plante & le choix des rejetons demande une attention sérieuse. Il ne donne un fruit qu'au bout de trois ans. La première année de sa fécondité & les deux qui suivent sont si abondantes qu'il y a des arbustes qui produisent jusqu'à six ou sept livres de poivre. Les récoltes vont ensuite en diminuant & l'arbuste dégénère avec une telle rapidité qu'il ne rapporte rien à la douzième année.

La culture du poivrier n'est pas difficile. Il suffit de le placer dans des terres grasses & d'arracher avec soin, surtout les trois premières années, les herbes qui croissent en abondance autour de la racine. Comme le soleil lui est très nécessaire, on doit lorsque le poivrier est prêt à porter du fruit, élaguer les arbres qui lui servent d'appui, afin que leur ombre ne nuise pas à ses productions. Après la récolte, il convient de l'émonder par le haut. Sans cette précaution, on aurait beaucoup de bois & peu de fruit.

L'exportation du poivre qui fut autrefois toute entière entre les mains des Portugais & que les Hollandais, les Anglais, les Français se partagent actuellement, peut s'évaluer dans le Malabar à dix millions pesant. A dix sols la livre, c'est un objet de cinq millions. Il sort du pays en d'autres productions pour la moitié de cette somme. Ces ventes le mettent en état de payer le riz qu'elle tire du Gange & du Canara, les grosses toiles que lui fournissent le Mayssour & le Bengale, diverses marchandises que l'Europe lui envoie. La solde en argent n'est rien ou peu de chose.

PORCELAINE

Chine & Japon

Il existait, il y a quelques années dans le cabinet du comte de Caylus deux ou trois petits fragments d'un vase cru égyptien, qui, dans des essais faits avec beaucoup de soin & d'intelligence, se trouvèrent être de porcelaine non couverte. Si ce savant ne s'est pas mépris, ou n'a pas été trompé, ce bel art était déjà connu dans les beaux temps de l'ancienne Égypte. Mais il faudrait des monuments plus authentiques qu'un fait isolé, pour en refuser l'invention à la Chine, où l'origine s'en perd dans la nuit des temps.

La porcelaine est une espèce de poterie, ou plutôt c'est la plus parfaite de toutes les poteries. Elle est plus ou moins blanche, plus ou moins solide, plus ou moins transparente. La transparence ne lui est même pas tellement essentielle qu'il n'y en ait beaucoup & de fort belle sans cette propriété.

La porcelaine est couverte ordinairement d'un vernis blanc ou d'un vernis coloré. Ce vernis n'est

autre chose qu'une couche de verre fondue & glacée qui ne doit jamais avoir qu'une demi-transparence. On donne le nom de couverte à cette couche qui constitue proprement la porcelaine. Celle qui n'a pas reçu cette espèce de vernis se nomme biscuit de porcelaine. Celle-ci a bien le mérite intrinsèque de l'autre, mais elle n'en a ni la propriété, ni l'éclat, ni la beauté.

Le mot de poterie convient à la définition de la porcelaine, parce que, comme toutes les autres poteries plus communes, sa matière est prise immédiatement dans les substances de la terre même, sans autre altération de l'art qu'une simple division de leurs parties. Il ne doit entrer aucune substance métallique ni saline dans sa composition, qui doit se faire avec des matières aussi simples, ou peu s'en faut.

La meilleure porcelaine, & communément la plus solide, sera celle qui sera faite avec le moins de matières différentes, c'est-à-dire, avec une pierre vitrifiable & une belle argile blanche & pure. C'est de cette dernière terre que dépend la solidité

& la consistance de la porcelaine, & de toute la poterie en général.

Les connaisseurs divisent en six classes la porcelaine qui nous vient d'Asie : la porcelaine truitée, le blanc ancien, la porcelaine du Japon, celle de Chine, le Japon chiné & la porcelaine de l'Inde. Toutes ces dénominations tiennent plutôt au coup d'œil qu'à un caractère bien décidé.

La porcelaine truitée, qu'on appelle ainsi sans doute parce qu'elle a de la ressemblance avec les écailles de la truite, paraît être la plus ancienne & celle qui tient de plus près à l'enfance de l'art. Elle a deux imperfections. La pâte en est toujours fort grise & la couverture en est gercée en mille manières. Cette gerçure n'est pas seulement dans la couverte, elle prend aussi sur le biscuit. De là vient que cette porcelaine n'est presque point transparente, qu'elle n'est point sonore, qu'elle est très fragile & qu'elle tient au feu plus facilement qu'une autre. Pour cacher la difformité de ces gerçures, on l'a bariolée de couleurs différentes. Cette bigarrure a fait son mérite & sa réputation. La facilité avec laquelle monsieur le comte de

Lauragais l'a imitée, a convaincu les gens attentifs que cette espèce de porcelaine n'est qu'une porcelaine manquée.

Le blanc ancien est certainement d'une grande beauté, soit qu'on s'en tienne à l'éclat de sa couverte, soit qu'on en examine le biscuit. Cette porcelaine est précieuse, assez rare & de peu d'usage. Sa pâte paraît très courte & on n'a pu faire que de petits vases ou des figures & des magots dont la forme se prête à son défaut. On la vend dans le commerce comme porcelaine du Japon, quoiqu'il paraisse certain qu'il s'en fait de très belle de la même espèce en Chine. Il y en a de deux teintes différentes, l'une qui a le blanc de la crème précisément, l'autre qui joint à sa blancheur un léger coup d'œil bleuâtre qui semble annoncer plus de transparence. En effet la couverte paraît être un peu plus fondue dans celle-ci. On a cherché à imiter cette porcelaine à Saint-Cloud & il en est sorti des pièces qui paraissaient fort belles. Ceux qui les ont examinées de plus près ont trouvé que c'était des frittes, que c'était du plomb & qu'elles ne pouvaient pas soutenir le parallèle.

Il est plus difficile qu'on ne pense de bien distinguer ce qu'on appelle porcelaine du Japon, de ce que la Chine fournit de plus beau en ce genre. Un fin connaisseur que nous avons consulté, prétend qu'en général ce qu'on appelle véritablement Japon a une couverture plus blanche & moins bleuâtre que la porcelaine de Chine, que les ornements y sont mis avec moins de profusion, que le bleu y est plus éclatant, que les dessins & les fleurs y sont moins baroques, mieux copiés de la nature. Son témoignage paraît confirmé par les écrivains qui disent que les Chinois, qui trafiquent au Japon, en rapportent quelques pièces qui ont plus d'éclat & moins de solidité que les leurs, dont ils se servent pour l'ornement de leurs appartements, mais jamais pour l'usage parce qu'elles soutiennent difficilement le feu. Il oserait bien affirmer à la beauté de telle pièce qu'elle est du Japon, mais de telle autre il ne se le permettrait pas. Il croit de Chine tout ce qui est couvert d'un vernis coloré, soit en vert céladon, soit en couleur bleuâtre, soit en violet pourpre. Tout ce que nous avons dit ici du Japon nous est venu ou nous vient par la voie des Hollandais, les seuls

Européens à qui l'entrée de cet empire ne soit pas interdite. Il est possible qu'ils l'aient choisi dans les porcelaines que les Chinois y portent annuellement, qu'ils l'aient acheté à Canton même. Dans l'un & l'autre cas, la distinction entre la porcelaine du Japon & celle de la Chine serait fausse au fond & n'aurait d'autre base que le préjugé. Il résulte toujours de cette opinion que tout ce qui porte parmi nous le titre de porcelaine du Japon est toujours de très belle porcelaine.

Il y a moins à douter sur ce qu'on appelle porcelaine de Chine. La couverte est plus bleuâtre, elle est plus chargée de couleurs ; & les dessins en sont plus bizarres que dans celle qu'on nomme du Japon. La pâte elle-même est communément plus blanche, plus liée, plus grasse ; son grain plus fin, plus serré & on lui donne moins d'épaisseur. Parmi les diverses porcelaines qui se fabriquent en Chine, il y en a une qui est fort ancienne. Elle est peinte en gros bleu, en beau rouge & en vert de cuivre. Elle est fort grossière, fort massive & d'un poids fort considérable. Il s'en trouve de cette espèce qui est truitée. Le grain en

est souvent sec & gris. Celle qui n'est pas truitée est sonore; mais l'une & l'autre ont très peu de transparence. Elle se vend sous le nom d'Ancien Chine & les pièces les plus belles sont censées venir du Japon. C'était originairement une belle poterie plutôt qu'une porcelaine véritable. Le temps & l'expérience l'ont perfectionnée. Elle a acquis plus de transparence & les couleurs appliquées avec plus de soin ont eu plus d'éclat. Cette porcelaine diffère essentiellement des autres en ce qu'elle est faite d'une pâte courte, qu'elle est très dure & très solide. Les pièces de cette porcelaine ont toujours en-dessous trois ou quatre traces de supports qui ont été mis pour l'empêcher de fléchir dans la cuisson. Avec ce secours on est parvenu à fabriquer des pièces d'une hauteur, d'un diamètre considérables. Les porcelaines qui ne sont pas de cette espèce & qu'on appelle Chine Moderne ont la pâte plus longue, le grain plus fin & la couverte plus glacée, plus blanche, plus belle. Elles ont rarement de supports & leur transparence n'a rien de vitreux. Tout ce qui est fabriqué de cette pâte est tourné facilement, en sorte que la main de l'ouvrier

paraît avoir glissé dessus ainsi que sur une excellente argile. Les porcelaines de cette espèce varient à l'infini pour la forme, pour les couleurs, pour la main-d'œuvre & pour le prix.

Une cinquième espèce de porcelaine est celle à qui nous donnons le nom de Japon chiné parce qu'elle réunit aux ornements de la porcelaine qu'on croit du Japon ceux qui sont plus dans le goût de la Chine. Parmi cette espèce de porcelaine, il s'en trouve une enrichie d'un très beau bleu avec des cartouches blancs. Cette couverte a cela de particulier qu'elle est un véritable émail blanc; tandis que les autres couvertes ont une demi-transparence, car les couvertes de Chine ne sont jamais transparentes tout à fait.

Les couleurs s'appliquent en général de la même manière sur toutes les porcelaines de Chine, sur celles même qu'on a faites à son imitation. la première, la plus solide de ces couleurs est le bleu qu'on retire du safre, qui n'est autre chose que la chaux de cobalt. Cette couleur s'applique ordinairement à cru sur tous les vases avant de leur donner la couverte & de les mettre au four, en sorte

que la couverte qu'on met ensuite par dessus, lui sert de fondant. Toutes les autres couleurs & même le bleu qui entre dans la composition de la palette, s'appliquent sur la couverte & ont besoin d'être unies préalablement avec une matière saline ou une chaux de plomb qui favorisent leur *ingrès*[1] dans la couverte. Une manière particulière et assez familière aux Chinois de peindre la porcelaine, c'est de colorer la couverte toute entière : pour lors la couleur ne s'applique ni dessus ni dessous la couverte, mais on la mêle & on l'incorpore dans la couverte elle-même. Il se fait des choses de fantaisie très extraordinaires en ce genre. De quelque manière que les couleurs soient appliquées, elles se tirent communément du cobalt, de l'or, du fer, des terres martiales & du cuivre. Celle du cuivre est très délicate & demande de grandes précautions.

Toutes les porcelaines, dont nous avons parlé, se font à King-tö-Tchen, bourgade immense de la

1. Ingrès : terme de philosophie hermétique. Entrée. Les corps ne se mêlent et ne s'unissent. Il n'y a que les esprits qui sont ingrès ensemble.

province de Kiang-si. Elles y occupent cinq cents fours & un million d'hommes. On a essayé à Pékin & dans d'autres lieux de l'empire de les imiter ; & les expériences ont été malheureuses partout, malgré les précautions qu'on avait prises de n'y employer que les mêmes ouvriers, les mêmes matières. Aussi a-t-on universellement renoncé à cette branche d'industrie, excepté au voisinage de Canton où on fabrique la porcelaine comme parmi nous sous le nom de porcelaine des Indes. La pâte en est longue & facile, mais en général les couleurs, le bleu surtout & le rouge de mars y sont très inférieurs à ce qui vient du Japon & de l'intérieur de la Chine. Toutes les couleurs, excepté le bleu, y relèvent en bosse & sont communément mal appliquées. On ne voit du pourpre que sur cette porcelaine, ce qui a fait follement imaginer qu'on le peignait en Hollande. La plupart des tasses, des assiettes que portent nos négociants, sortent de cette manufacture moins estimée en Chine que ne le sont dans nos contrées celles de faïence.

Quito

Quoi qu'il en soit, il est certain que le Quito ne fournit au commerce d'Espagne que du quinquina. L'arbre qui donne ce fameux remède a rarement plus de deux toises & demie de haut. Son tronc & ses branches sont d'une grosseur proportionnée. Il croît dans les forêts au milieu de beaucoup d'autres plantes & se reproduit par les graines qui tombent naturellement à terre.

Cet arbre croît sur la pente des montagnes. Sa seule partie précieuse est son écorce connue par sa vertu fébrifuge, dont on le dépouille & à laquelle on ne donne d'autre préparation que de la faire sécher. On a préféré les plus épaisses jusqu'à ce que des analyses savantes faites en Angleterre & des expériences répétées aient démontré que la plus légère avait plus de vertu.

On a cru longtemps que l'arbre du quinquina ne se trouvait que sur le territoire de Loja, ville fondée en 1546 par le capitaine Alonso de

Mercadillo. Le plus estimé était celui qui croissait à deux lieues au sud de cette place sur la montagne de Cajanuma; & il n'y a pas plus de quarante ans que les négociants se faisaient donner par les notaires un certificat qui faisait foi que l'écorce qu'ils achetaient était de ce lieu devenu célèbre. Le même arbre a été trouvé dans les derniers temps aux environs de Rio-Bamba, de Cuenca & dans quelques autres lieux, tous de la province de Quito.

Le quinquina, dont on venait de faire l'heureuse épreuve à Lima, fut connu vers 1639 à Rome. Les Jésuites qui l'y avaient porté le distribuèrent gratuitement aux pauvres & le vendirent au poids de l'argent aux riches. L'année suivante, Jean de Vega, médecin d'une Vice-Reine du Pérou, qui en avait ressenti les salutaires effets, l'établit en Espagne à cent écus la livre. Ce remède eut bientôt une grande réputation & elle se soutint jusqu'à ce que les habitants de Loja ne pouvant pas fournir aux demandes qu'on leur faisait, s'avisèrent de mêler plusieurs écorces différentes à celle qui était si recherchée. Cette infidélité diminua la confiance qu'on avait au

quinquina & par conséquent son prix. Les mesures que prit la cour de Madrid pour remédier à un désordre si criant n'eurent pas un succès complet. Les nouvelles découvertes doivent avoir rendu cette production si commune qu'il ne paraît pas vraisemblable qu'on continue à la falsifier.

C'est une opinion généralement reçue que les naturels du pays ont connu fort anciennement l'usage du quinquina. Ils le faisaient, dit-on, infuser dans l'eau pendant un jour & donnaient la liqueur aux malades sans le marc. La crainte d'indiquer aux Espagnols, leurs tyrans, un remède si salutaire, les y fit renoncer eux-mêmes. Ils en avaient si bien perdu le souvenir qu'ils pensaient que l'Europe ne l'employait que dans ses teintures. Jussieu, botaniste français, leur ouvrit les yeux il y a environ vingt ans. Il leur apprit à distinguer les médiocres espèces de quinquina des bonnes, des excellentes & les accoutuma à recourir comme nous à sa vertu spécifique contre les fièvres intermittentes.

ROCOU

Cayenne

La première production de Cayenne fut le rocou. C'est une teinture rouge, nommée *achiote* par les Espagnols, dans laquelle on plonge les laines blanches qu'on veut teindre de quelque couleur que ce soit. L'arbre qui donne cette lessive a l'écorce roussâtre, des feuilles grandes, fortes, dures & d'un vert foncé. Il est aussi haut & plus touffu que le prunier. Ses bouquets de fleurs, assez semblables aux roses sauvages, sont remplacées deux fois l'an par des gousses moins grandes que celles de la châtaigne, mais aussi piquantes. Elles renferment de petites graines couvertes d'une pellicule incarnate & c'est celle-ci qui compose le rocou.

Il suffit qu'une des huit ou dix gousses que chaque bouquet contient, s'ouvre d'elle même, pour qu'on puisse les cueillir toutes. On en détache les graines qui sont mises aussitôt dans de grandes auges remplies d'eau. Lorsque la fermentation

commence, les graines sont écrasées à différentes reprises avec des pilons de bois, jusqu'à ce que la pellicule en soit entièrement détachée. On verse ensuite le tout dans des cribles de jonc qui retiennent ce qu'il y a de solide & laissent écouler dans des chaudières de fer une liqueur épaissie, rougeâtre & fétide. À mesure qu'elle bout, on recueille son écume dans de grandes bassines. Quand elle n'en fournit plus, on la jette comme inutile & l'on remet dans la chaudière l'écume qu'on en a tirée.

Cette écume qu'on fait bouillir pendant dix ou douze heures, doit être continuellement remuée avec une spatule de bois, pour qu'elle ne s'attache point à la chaudière, pour qu'elle ne noircisse point. Lorsqu'elle est cuite suffisamment & un peu durcie, on la met sur des planches où elle se refroidit. On la divise ensuite en pains de deux ou trois livres & toutes les préparations sont terminées.

De la culture du rocou, Cayenne s'éleva à celle du coton, de l'indigo & enfin du sucre. Ce fut la première des colonies françaises qui cultiva le café. Elle le reçut en 1721 de quelques uns de

ses déserteurs qui rachetèrent leur grâce en l'apportant de Surinam où ils s'étaient réfugiés. Dix ou douze ans après on planta du cacao. En 1738, on comptait dans l'île soixante fabriques de rocou, dix-neuf petites sucreries, quatre indigoteries, quelques milliers d'arbres de café, de coton & de cacao. Ces produits réunis ne passaient pas annuellement cent mille écus. Ils étaient le fruit du travail de quatre-vingt-dix familles françaises, de cent vingt-cinq Indiens, de quinze cents Noirs, qui formaient la colonie entière.

Chine

Les annales de cet empire attribuent la découverte de la soie à une des femmes de l'empereur Hoang-ti.

Les impératrices se firent depuis une agréable occupation de nourrir les vers, d'en tirer la soie & de la mettre en œuvre. On prétend même qu'il y avait dans l'intérieur du palais un terrain destiné à la culture des mûriers. L'impératrice, accompagnée des premières dames de sa cour, se rendait en cérémonie dans ce verger & cueillait elle-même les feuilles de trois branches que ses suivantes abaissaient à sa portée. Une politique si sage encouragea si bien cette branche d'industrie que bientôt la nation, qui n'était couverte que de peaux, se trouva habillée de soie. En peu de temps l'abondance fut suivie de la perfection. On dut ce dernier avantage aux écrits de plusieurs hommes éclairés, de quelques ministres mêmes qui n'avaient pas dédaigné de porter leur

observation sur cet art nouveau. La Chine entière s'instruisit dans leur théorie de tout ce qui pouvait y avoir rapport.

L'art d'élever les vers qui produisent la soie, de la filer, d'en fabriquer les étoffes, passa de Chine aux Indes, en Perse, en Grèce & enfin à Rome. Il se répandit depuis dans le reste de l'Italie & avec le temps il devint commun. La nature du climat & peut-être d'autres causes ne lui permirent pas d'avoir partout le même succès.

Les soies de Naples, de Sicile, de Reggio sont toutes communes, soit en organsin, soit en trame. On les emploie pourtant utilement; elles sont même nécessaires pour les étoffes brochées, pour les broderies, pour les boutonneries, pour la couture, pour tous les usages où l'on a besoin de soie forte.

Les autres soies d'Italie, celles de Novi, de Venise, de Toscane, de Milan, de Montserrat, de Bergame & du Piémont sont employées en organsin pour chaîne, quoiqu'elles n'aient pas toutes la même beauté, la même bonté. les soies de Boulogne eurent longtemps la préférence sur toutes les

autres. Depuis que celles du Piémont ont été perfectionnées, elles tiennent le premier rang pour l'égalité, la finesse, la légèreté. Celles de Bergame sont celles qui en approchent le plus.

Quoique les soies que fournit l'Espagne soient en général fort belles, celles de Valence ont une grande supériorité. Les unes & les autres sont propres à tout. Leur défaut est d'être un peu trop chargé d'huile, ce qui leur fait beaucoup perdre à la teinture.

Les soies de France, supérieures à la plupart des soies de l'Europe, ne cèdent qu'à celles du Piémont & de Bergame pour la légèreté. Elles ont d'ailleurs plus de brillant en teint que celles du Piémont, plus d'égalité & de nerf que celles de Bergame. Les trames en sont plus belles & les poils bien supérieurs, égaux même à ceux d'Espagne. En général, les soies de France sont préparées avec plus de soin que toutes les autres, si on veut excepter celles qu'on ouvre en organsin dans le Piémont. Le Languedoc, le Dauphiné & la Provence, en y comprenant le comtat d'Avignon, produisent annuellement six mille quintaux de

soie. La livre de quatorze onces se vend depuis quinze jusqu'à vingt & une livres. Au prix commun de dix-huit livres, cela forme un objet de dix millions. Lorsque la Touraine, qui en 1766 en fit vingt quintaux & les autres provinces qui se livrent à ce genre d'industrie, auront fait le progrès qu'on peut raisonnablement attendre, la France se trouvera délivrée du tribut qu'elle paie à l'étranger. Il est encore considérable. Les registres des douanes font foi que depuis 1739 jusqu'en 1746, cette monarchie a acheté tous les ans sept cent soixante huit mille sept cent trente-quatre livres de soie, cent trente-six mille sept cent trente-quatre livres de bourre, trois mille quatre cent cinquante-sept livres de cocons.

La diversité des soies que recueille l'Europe ne l'a pas mise en état de se passer de celle de la Chine. Quoiqu'en général sa qualité soit pesante & son brin inégal, elle sera toujours recherchée pour sa blancheur. On croit communément qu'elle tient cet avantage de la nature. Ne serait-il pas plus naturel de penser que lors de la filature, les Chinois jettent dans la bassine quelque ingrédient qui

a la vertu de chasser toutes les parties hétérogènes, du moins les plus grossières ? Le peu de déchet de cette soie en comparaison de toutes les autres, lorsqu'on la fait cuire pour la teinture, paraît donner du poids à cette conjecture. L'argument qu'on pourrait tirer de ce que toutes les soies de Chine n'ont pas une égale blancheur, ne serait pas bien fort. L'art ne doit pas chercher à le donner inutilement aux soies destinées à la teinture.

Quoi qu'il en soit de cette idée, la blancheur de la soie de Chine à laquelle nulle autre ne peut être comparée, la rend seule propre à la fabrique des blondes & des gazes. Les efforts qu'on a fait pour lui substituer les nôtres dans les manufactures de blondes, ont toujours été vains, soit qu'on ait employé des soies apprêtées ou non apprêtées. On a été un peu moins malheureux à l'égard des gazes. Les soies les plus blanches de France & d'Italie l'ont remplacée avec une apparence de succès ; mais le blanc & l'apprêt n'ont jamais été si parfaits & ils coulent aisément.

Dans le dernier siècle, les Européens tiraient de la Chine fort peu de soie. La nôtre était

suffisante pour les gazes noires & de couleur & pour les marlis qui étaient alors d'usage. Le goût qu'on a pris depuis quarante ans & plus généralement depuis vingt-cinq pour les gazes blanches et pour les blondes, a étendu peu à peu la consommation de cette production orientale. Elle s'est élevée dans les temps modernes à quatre-vingt milliers par an dont la France a toujours employé les trois quarts au moins. Cette importation a si fort augmenté en 1766 que la seule compagnie d'Angleterre a tiré de la Chine cent quatre milliers de soie. Elle ne restera pas oisive, quoique les gazes & les blondes ne puissent pas se consommer. Les Anglais en feront l'usage qu'ils en ont fait jusqu'ici lorsqu'elle n'était pas trop chère. Ils la feront ouvrer, le fin en organsin, le moyen & le gros en poil & en trame qu'ils emploieront dans leurs fabriques de moires & de bas. Les bas auront sur les autres l'avantage d'une blancheur éclatante & inaltérable ; mais ils seront infiniment moins fins.

Indépendamment de cette soie d'une blancheur unique qui se recueille principalement dans la province de Tché-Kiang & que nous connaissons

en Europe sous le nom de soie de Nankin, lieu où l'on fabrique plus particulièrement, la Chine produit des soies communes que nous appelons soies de Canton. Comme elles ne sont propres qu'à quelques trames ou poil dans le genre des premières sortes ordinaires d'Alais & qu'elles sont plus chères, on en tire très peu. Ce que les Anglais & les Hollandais en portent ne passe pas cinq ou six milliers. Les étoffes forment un plus grand objet.

Les Chinois ne sont pas moins habiles à mettre les soies en œuvre qu'à les recueillir. Cet éloge ne s'étend pas à celles de leurs étoffes où il entre de l'or & de l'argent. Leurs ouvriers ne connaissent pas l'art de passer ces métaux par la filière pour les retordre enduite avec le fil. Ils se contentent de couper en plusieurs lames fort minces des feuilles de papier dorées ou argentées & d'y rouler la soie qui prend aussitôt la teinture de ces feuilles. Quelques fois, sans se donner la peine de dorer les fils, ils appliquent la feuille sur l'étoffe même. Quelle de ces deux manières qu'on prenne pour appliquer la dorure, elle est toujours mauvaise & de courte durée.

Quoique les hommes soient plus frappés en général du nouveau que de l'excellent, ces étoffes malgré leur brillant ne nous ont jamais tentés. Nous n'avons guère moins été rebutés de la défectuosité de leur dessin. On n'y voit que des figures estropiées & des groupes sans intention. Personne n'y a aperçu le moindre talent pour distribuer les jours & les ombres, ni cette grâce, cette facilité qui se font remarquer dans les ouvrages de nos bons artistes. Il y a dans toutes leurs productions quelque chose de roide & de mesquin qui déplaît aux gens d'un goût un peu délicat. Tout y porte le caractère particulier de leur génie qui manque de feu & d'élévation.

Ce qui nous fait supporter ces énormes défauts dans ceux de leurs ouvrages qui représentent des fleurs, des oiseaux, des arbres, c'est qu'aucun de ces objets n'est tissu en relief. On peint les figures sur l'étoffe même & elles ne sont distinguées que par la différence des couleurs & non par l'inégalité des fonds. Ces couleurs, qui ne sont que des sucs de fleurs ou d'herbes, s'imbibent dans l'étoffe & ne s'effacent jamais. L'illusion qu'elles produisent est

telle, que les différents objets paraissent sortir de l'étoffe, comme s'ils étaient brochés ou brodés.

Les étoffes unies de Chine n'ont pas besoin d'indulgence. Elles sont parfaites ainsi que leurs couleurs, le vert & le rouge en particulier. Le blanc du damas a un agrément infini. Les Chinois n'emploient à cet ouvrage que des soies de Tché-Kiang. Ils font comme nous débouillir la chaîne à fond, mais ils ne cuisent la trame qu'à demi. Cette méthode conserve à l'étoffe un peu de fermeté & lui donne plus de carte ou de main. Ces blancs sont roux, mais sans être jaunâtres, & délicieux à la vue, sans avoir ce grand éclat qui la fatigue.

Les Antilles

La canne qui donne le sucre est une espèce de roseau, qui s'élève communément à huit ou neuf pieds, en y comprenant les feuilles qui sortent de son sommet. Sa grosseur la plus ordinaire est de deux à quatre pouces. Elle est couverte d'une écorce peu dure qui renferme une matière spongieuse. Des nœuds la coupent par intervalles, comme pour la renforcer & la soutenir; mais sans empêcher la circulation de la sève, parce qu'ils sont mous & moelleux dans l'intérieur.

Cette plante est cultivée de toute ancienneté dans quelques contrées de l'Asie & de l'Afrique. On ignore quand & comment elle a été naturalisée à Madère & aux Canaries. Tout ce qu'on sait, c'est qu'elle fut portée de ces îles dans le Nouveau Monde, où elle a aussi bien prospéré que si elle en était originaire.

Toutes les terres ne lui conviennent pas également. Celles qui sont grasses & fortes, basses &

marécageuses, environnées de bois ou nouvellement défrichées, ne produisent, malgré la grosseur, la longueur des cannes, qu'un suc aqueux, peu sucré, de mauvaise qualité, difficile à cuire, à purifier & à conserver. Les cannes plantées dans un terrain où elles trouvent bientôt le tuf ou le roc, n'ont qu'une durée fort courte & ne donnent qu'un peu de sucre. Un sol léger, poreux & profond est celui que la nature a destiné à cette production.

La méthode générale pour l'obtenir est de préparer un grand champ; de faire à trois pieds de distance l'une de l'autre des tranchées qui aient dix-huit pouces de long, douze de large & six de profondeur; d'y coucher deux & quelquefois trois boutures d'environ un pied chacune, tirées de la partie supérieure de la canne, & de les couvrir légèrement de terre. Il sort de chacun des nœuds qui se trouvent dans les boutures une tige qui avec le temps devient canne à sucre.

On doit avoir l'attention de la débarrasser continuellement des mauvaises herbes qui ne manquent jamais de naître autour d'elle. Ce travail ne dure que six mois. Les cannes sont alors assez

touffues & assez voisines les unes des autres pour faire périr tout ce qui pourrait nuire à leur fécondité. On les laisse croître ordinairement dix-huit mois & ce n'est guère qu'à cette époque qu'on les coupe.

Il sort de leur souche des rejetons qui sont coupés à leur tour quinze mois après. Cette seconde coupe ne donne guère que la moitié du produit de la première. On en fait quelquefois une troisième & même une quatrième, qui font toujours moins progressivement, quelle que soit la bonté du sol. Aussi n'y a-t-il que le défaut des bras pour replanter son champ qui puisse obliger un cultivateur actif à demander à sa canne plus de deux récoltes.

Elles ne sont pas dans toutes les colonies à la même époque. Dans les établissements français, danois, espagnols, hollandais, elles commencent en janvier & continuent jusqu'en octobre. Cette méthode ne suppose pas une saison fixe pour la maturité de la canne. Cependant cette plante doit avoir comme les autres ses progrès ; & on remarque très bien qu'elle est en fleur dans les mois de

novembre & de décembre. Il doit résulter de l'usage de ces nations qui ne cessent point de récolter pendant dix mois, qu'elles coupent les cannes, tantôt prématurées & tantôt trop mûres. Dès lors le fruit n'a pas les qualités requises. Cette récolte doit avoir une saison fixe; & c'est vraisemblablement dans les mois de mars & d'avril, où tous les fruits doux sont mûrs, tandis que les fruits aigres ne mûrissent qu'aux mois de juillet & d'août.

Les Anglais coupaient leurs cannes en mars & en avril. Ce n'est pas cependant la raison de maturité qui les détermine. La sécheresse qui règne dans leurs îles, leur rend les pluies qui tombent en septembre nécessaires pour planter; & comme la canne est dix-huit mois à croître, cette époque ramène toujours leur récolte au point de maturité.

Pour extraire le suc des cannes coupées, ce qui doit se faire dans vingt-quatre heures, sans quoi il s'aigrirait, on les met entre deux cylindres de fer ou de cuivre, posés perpendiculairement sur une table immobile. Le mouvement de ces cylindres est déterminé par une roue horizontale que des bœufs ou

des chevaux font tourner; mais dans les moulins à eau, cette roue horizontale reçoit son mouvement d'une roue perpendiculaire dont la circonférence présentée au courant de l'eau reçoit une impression qui la fait mouvoir sur son axe de la droite à la gauche si le courant de l'eau frappe la partie supérieure de la roue, de la gauche à la droite, si le courant frappe la partie inférieure.

Du réservoir où le suc de la canne est reçu, il tombe dans une chaudière où on fait évaporer les parties d'eau les plus faciles à se détacher. Cette liqueur est versée dans une autre chaudière où un feu modéré lui fait jeter sa première écume. Lorsqu'elle a perdu sa glutinosité, on la fait passer dans une troisième chaudière où elle jette beaucoup plus d'écume à un degré plus fort de chaleur. Ensuite on lui donne le dernier degré de cuisson dans une quatrième chaudière, dont le feu est à celui de la première comme trois à un.

Ce dernier feu décide du sort de l'opération. S'il a été bien conduit, le sucre forme des cristaux plus ou moins gros, plus ou moins brillants, à raison de la plus grande, de la moindre quantité

d'huile qui les salit. Si le feu a été trop poussé, la matière se réduit à un extrait noir & charbonneux qui ne peut plus fournir le sel essentiel. Si le feu a été trop modéré, il reste une quantité considérable d'huiles étrangères qui marquent le sucre, le rendent gras, noirâtre ; de sorte que quand on veut le dessécher, il devient toujours poreux, parce que les intervalles qu'occupaient les huiles restent vides.

Aussitôt que le sucre est refroidi, on le verse dans des vases de terre cuits en cône. La base du cône est découverte, son sommet est percé d'un trou & on fait écouler par ce trou l'eau qui n'a pu fournir des cristaux. C'est ce qu'on nomme le sirop. Après l'écoulement, on aura du sucre brut. Il est gras, il est brun, il est mou.

La plupart des îles laissent à l'Europe le soin de donner au sucre les autres préparations nécessaires pour en faire usage. Cette pratique leur épargne des bâtiments nécessaires & coûteux. Elle laisse plus de noirs à employer aux travaux des terres. Elle permet de récolter sans interruption deux ou trois mois de suite. Elle emploie un plus grand nombre de navires pour l'exportation.

Les seuls colons français ont cru de leur intérêt de donner à leurs sucres une autre façon. Quelle que puisse être la perfection de la cuite du suc de la canne, il reste toujours une infinité de parties étrangères accrochées au sel du sucre, auquel elles paraissent être ce que la lie est au vin. Elles lui donnent une couleur terne & un goût de tartre dont on cherche à le dépouiller par une opération appelée *terrage*. Elle consiste à remettre le sucre brut dans un vase de terre, en tout semblable à celui dont nous avons parlé. On couvre la surface du sucre dans toute l'étendue de la base du cône d'une marne blanche qu'on arrose d'eau. En se filtrant à travers cette marne, l'eau entraîne une portion de terre calcaire qu'elle promène sur les différentes molécules salines, où cette terre rencontre des matières grasses auxquelles elle s'unit. On fait ensuite écouler cette eau par l'ouverture du sommet du moule & on a un second sirop qu'on nomme mélasse & qui est d'autant plus mauvais que le sucre était plus beau, c'est-à-dire qu'il contenait moins d'huile étrangère à sa nature ; car

alors la terre calcaire dissoute par l'eau, passe seule & fait sentir toute son âcreté.

Ce terrage est suivi d'une dernière préparation qui s'opère par le feu & qui a pour objet de faire évaporer l'humidité dont les sels se sont imprégnés pendant le terrage. Pour y parvenir, on sort la forme du sucre du vase conique de terre ; on la transporte dans une étuve qui reçoit d'un fourneau de fer une chaleur douce graduelle, & on l'y laisse jusqu'à ce que le sucre soit très sec, ce qui arrive ordinairement au bout de trois semaines.

Quoique les frais qu'exige cette opération soient perdus en général pour la chose, puisque le sucre terré est communément raffiné en Europe de la même manière que le sucre brut, cependant tous les habitants des îles françaises qui sont en état de purifier ainsi leurs sucres, ne manquent guère de prendre ce soin. Ils y trouvent l'avantage inappréciable pour une nation dont la marine militaire est faible, de faire passer en temps de guerre de plus grandes valeurs dans leur métropole avec un moindre nombre de bâtiments que s'ils ne faisaient que du sucre brut.

On peut juger d'après celui-ci, mais beaucoup mieux d'après le sucre terré, de quelle sorte de sels il est composé. Si le sol où la canne a été plantée, est solide, pierreux, incliné, les sels seront blancs, angulaires & les grains fort gros. Si le sol est marneux, sa blancheur sera la même, mais les grains taillés sur moins de faces, réfléchiront moins de lumière. Si le sol est gras & spongieux, les grains seront à peu près sphériques, la couleur sera terne, le sucre fuira sous le doigt, sans y laisser de sédiment. Ce dernier sucre est réputé de la plus mauvaise espèce.

Les endroits directement exposés au nord produisent le sucre de la première qualité : sans doute parce que le vent du nord charrie dans les Antilles des sels nitreux analogues avec les sels de la terre propres à former du sucre. Le sol marneux est plus fécond en cette sorte de production. Les préparations, qu'exige le sucre qui pousse dans ces deux espèces de sols, sont moins longues & moins laborieuses qu'elles ne le sont pour le sucre produit dans une terre grasse. Mais ces principes sont sujets à des modifications

infinies dont la recherche n'appartient qu'à des chimistes ou à des cultivateurs très attentifs.

Quel que soit le sucre, on le casse en Amérique, avant de l'embarquer pour l'Europe & on le pile dans des tonneaux avec une extrême attention d'en séparer les qualités.

La canne fournit, outre le sucre, des sirops qui valent le douzième du prix des sucres. Le sirop de meilleure qualité est celui qui coule d'un premier vase dans un second, lorsqu'on fait du sucre brut. Il est composé de matières grossières qui entraînent avec elles les sels du sucre, soit qu'elles les contiennent, soit qu'elles les aient détachés dans leur passage. Le sirop inférieur, plus amer & en moindre quantité, est formé par l'eau qui entraîne les parties tartreuses & terrestres du sucre lorsqu'on le lessive. Par le moyen du feu, on tire encore quelque sucre du premier sirop, qui, après cette opération, est moins estimé que le second.

Tous deux sont consommés dans le nord de l'Europe, où ils tiennent lieu de beurre & de sucre au peuple. L'Amérique septentrionale en fait le même usage & de plus s'en sert pour donner de

la fermentation & un goût agréable à une boisson nommée *pruss,* qui n'est autre chose qu'une infusion d'une écorce d'arbre.

Ce sirop est encore plus utile par le secret qu'on a trouvé de le convertir, en le distillant, en une eau-de-vie que les Anglais appellent *rhum,* & les Français *tafia.* Cette opération très simple se fait en mêlant un tiers de sirop avec deux tiers d'eau. Lorsque ces deux substances ont suffisamment fermenté, ce qui arrive ordinairement au bout de douze ou quinze jours, elles sont mises dans un alambic bien net où la distillation se fait à l'ordinaire. La liqueur qu'on retire est égale à la quantité de sirop qui a été employée.

Telle est la méthode à laquelle, après beaucoup d'expériences & de variations, toutes les îles se sont généralement arrêtées dans la culture du sucre. Elle est bonne sans doute, mais peut-être n'est-elle pas arrivée au degré de perfection dont elle est susceptible. On peut conjecturer que si, au lieu de planter de grands champs de cannes & en une seule pièce, on distribuait un terrain par division de dix toises, laissant entre deux divisions

plantées une division d'intervalle sans culture, il en résulterait de grands avantages. Dans la pratique actuelle, il n'y a que les cannes des bordures qui soient d'une belle venue & qui mûrissent à propos. Celles du milieu sont en partie avortées & mûrissent mal, parce qu'elles sont privées du courant de l'air qui n'agit que par son poids & parvient rarement au pied de ces cannes toujours couvert par les feuilles.

Dans ce nouveau système de plantation, les portions de terre qui auraient reposé, seraient plus propres à la reproduction, lorsqu'on aurait récolté les divisions plantées qui à leur tour auraient du repos. Il est à présumer que par cette méthode on obtiendrait autant de sucre que par la routine actuelle, avec cet avantage de plus qu'elle exigerait moins d'esclaves pour l'exploitation. On peut juger de ce que vaudrait alors la culture du sucre, par ce qu'elle rend aujourd'hui malgré son imperfection.

Dans une habitation établie sur un bon sol & suffisamment pourvue de noirs, de bestiaux, de toutes choses nécessaires, deux hommes exploitent

un carré de cannes, c'est-à-dire environ trois arpents. Ce carré doit donner communément soixante quintaux de sucre brut. Le prix moyen du quintal rendu en Europe sera de vingt livres tournois, déduction faite de tous frais. Voilà donc un revenu de six cents francs pour le travail de chaque homme. Cent cinquante livres, auxquelles on joindra le prix des sirops & des tafias, suffiront aux dépenses d'exploitation, c'est-à-dire à la nourriture des esclaves, à leur dépérissement, à leurs maladies, à leurs vêtements, à la réparation des ustensiles, aux accidents mêmes. Le produit net d'un arpent & demi de terre sera donc de quatre cent cinquante livres. On trouverait difficilement une culture plus avantageuse.

On peut même objecter que c'est en mettre le produit au-dessous de sa valeur réelle parce qu'un carré de cannes n'occupe pas deux hommes. Mais ceux qui feraient cette objection doivent observer que la fabrique du sucre exige d'autres travaux que ceux de sa culture, & par conséquent des ouvriers employés ailleurs que dans les champs. L'estime & la compensation de ces différents genres de service

obligent à défalquer du produit d'un carré de plantation les frais de l'entretien de deux hommes.

C'est principalement avec leur sucre que les îles se procurent tout ce qui convient ou qui plaît à leurs colons. Elles tirent de l'Europe des farines, des poissons, des viandes salées, des soieries, des toiles, des quincailleries, tout ce qui forme leur vêtement, leur nourriture, leur ameublement, leur parure, leurs commodités, leurs fantaisies mêmes. Leurs consommations en tout genre sont prodigieuses & doivent influer nécessairement dans les mœurs des habitants, la plupart assez riches pour se le permettre.

Virginie & Maryland

Le tabac est une plante âcre, caustique & même venimeuse, que la médecine a beaucoup employée & met encore quelquefois en usage. Tout le monde sait qu'on la mâche ou qu'on la fume en feuilles, & surtout qu'on la respire en poudre par les narines.

Ce fut vers l'an 1520 que les Espagnols trouvèrent le tabac dans l'Yutacan, grande péninsule qui forme le golfe du Mexique. On le transporta de la terre ferme dans les îles voisines. Bientôt l'usage de cette plante devint un sujet de dispute entre les savants. Les ignorants même prirent parti dans cette querelle & le tabac acquit de la célébrité. La mode & l'habitude en ont avec le temps prodigieusement étendu la consommation dans toutes les parties du monde connu. On le cultive avec plus ou moins de succès en Asie, en Afrique, en Europe & dans différentes contrées de l'Amérique.

Sa tige est droite, velue, gluante & ses feuilles sont épaisses, mollasses, d'un vert pâle, plus grandes au pied que la cime de la plante. Elle demande une terre médiocrement forte, mais grasse, unie, profonde & qui ne soit pas trop exposée aux inondations. Un sol vierge convient extrêmement à ce végétal avide de suc.

On sème les graines du tabac sur des couches. Lorsque les plantes ont deux pouces d'élévation & au moins six feuilles, on les arrache doucement dans un temps humide & on les porte avec précaution sur un sol bien préparé où elles sont placées à trois pieds de distance les unes des autres. Mises en terre avec ce ménagement, leurs feuilles ne souffrent pas la moindre altération & elles reprennent toute leur vie en vingt-quatre heures.

Cette plante exige des travaux continuels. Il faut arracher les mauvaises herbes qui croissent autour d'elle ; l'étêter à deux pieds & demi pour l'empêcher de s'élever trop haut ; la débarrasser des rejetons parasites ; lui ôter les feuilles les plus basses, celles qui ont quelque disposition à la pourriture, celles que les insectes ont attaquées,

& réduire leur nombre à huit ou dix au plus. Deux mille cinq cents tiges peuvent recevoir tous ces soins d'un seul homme bien laborieux & elles doivent rendre mille livres pesant de tabac.

On le laisse environ quatre mois en terre. À mesure qu'il approche de sa maturité, le vert riant & vif de ses feuilles prend une teinte obscure ; elles courbent la tête ; mais l'odeur qu'elles exhalaient augmente & s'étend au loin. C'est alors que la plante est mûre & qu'il faut la couper.

Les pieds recueillis sont mis en tas sur la même terre qui les a produits. On les y laisse suer une nuit seulement. Le lendemain ils sont déposés dans les magasins construits de telle manière que l'air y puisse entrer librement de toutes parts. Ils y restent séparément suspendus tout le temps nécessaire pour les bien sécher. Étendus ensuite sur les claies & bien couverts, ils fermentent une ou deux semaine. On les dépouille enfin de leurs feuilles qui sont mises dans des barils ou bien réduites en carottes. Les autres façons qu'on donne à cette production, & qui en changent avec le goût des nations, sont étrangères à sa culture.

De toutes les contrées où l'on plante du tabac, il n'en est point où il ait autant prospéré que dans la Virginie & le Maryland. Leurs premiers colons en firent leur occupation. Plus d'une fois ils en poussèrent les récoltes au-dessus des débouchés. Alors on arrêta les plantations dans la Virginie ; on brûla une certaine quantité de feuilles par habitation dans le Maryland. Mais avec le temps, la passion pour le tabac devint si générale qu'il fallut en multiplier les cultivateurs blancs & noirs. Actuellement on recueille à peu de chose près la même quantité de tabac dans les deux provinces. Celui de la Virginie plus doux, plus parfumé, plus cher, trouve sa consommation en Angleterre & au midi de l'Europe. Celui du Maryland convient davantage au nord, par le bon marché, par sa grossièreté même plus analogue à des organes moins déliés.

Comme la navigation n'a pas fait les mêmes progrès dans cette partie de l'Amérique septentrionale que dans les autres, ce sont les vaisseaux de la métropole qui vont y chercher les tabacs. Un navire est communément trois, quatre, & jusqu'à

six mois à former sa cargaison. Cette lenteur vient de plusieurs causes toutes très sensibles. Premièrement, les tabacs ne sont pas emmagasinés dans les ports & il faut aller les chercher dans les plantations mêmes. En second lieu, il y a très peu de colons en état de fournir un chargement entier; & ceux qui le pourraient préfèrent de diviser leurs risques en plusieurs bâtiments. Enfin le prix du fret étant fixe, soit que les productions se trouvent prêtes ou non à être embarquées, les cultivateurs attendent que les navigateurs eux-mêmes viennent les solliciter de tout arranger pour l'exportation. Ces différentes raisons font qu'on n'emploie à cette navigation que des bâtiments d'un port médiocre. Plus ils seraient grands, plus ils prolongeraient leur séjour en Amérique.

La Virginie paie toujours quarante schelings de fret par barrique de tabac. Le Maryland n'en paie que trente-cinq, à raison d'une moindre valeur dans sa marchandise & de moins de lenteur dans ses chargements. L'armateur anglais y perd également comme navigateur; mais il y gagne en qualité de commissionnaire. Constamment chargé de toutes

les ventes & de tous les achats qui se font pour les colons, un prix de cinq pour cent de commission le dédommage avec usure de ses pertes.

Cette navigation occupe deux cent cinquante navires qui forment ensemble trente mille tonneaux. Ils tirent des deux colonies cent mille barriques de tabac, qui, a raison de huit cents livres l'une dans l'autre, donnent quatre vingt millions de livres pesant. La partie de cette production qui croît entre les rivières York & James & dans quelques autres heureux cantons se vend fort cher; mais prise dans sa totalité, elle ne coûte, rendue en Angleterre, que deux deniers un quart la livre. Quatre-vingts millions pesant à deux deniers & un quart donnent la somme de 750 000 liv. sterlings.

Indépendamment des avantages que trouve l'Angleterre dans le débouché des produits de son industrie pour cette somme, elle en obtient encore d'autres par la réexportation des trois cinquièmes du tabac qu'elle a reçu. Cette seule branche de commerce doit former une augmentation de 450 000 liv. sterlings dans son numéraire, sans y

comprendre ce qui lui revient pour le fret & la commission.

Le fisc tire un plus grand parti encore de cette culture que les citoyens. Chaque livre de tabac paie à son entrée dans le royaume six deniers un tiers. Quatre-vingts millions pesant de tabac à six deniers un tiers devraient donner à l'état 2 111 111 liv. sterlings. Mais comme il restitue les droits pour tout ce qui est réexporté & qu'on réexporte les trois cinquièmes, le revenu public ne doit être grossi que de 844 444 liv. sterlings neuf schelings. L'expérience même prouve qu'il faut réduire cette somme d'un tiers, à cause des remises qu'on accorde à un négociant qui paie comptant ce qu'il est autorisé à ne payer qu'au bout de dix-huit mois & parce qu'il se fait habituellement une fraude immense dans les petits ports, quelquefois même dans les grands (...). Malgré ces derniers abus, la Virginie & le Maryland sont beaucoup plus utiles à la Grande-Bretagne que ses autres colonies septentrionales, plus même que la Caroline.

La Chine

Ce qui distingue Canton des autres villes de l'Empire, c'est qu'elle est située sur les bords du Tigre, rivière considérable qui communique d'un côté par divers canaux avec les provinces les plus reculées & qui de l'autre conduit au pied de ses murs les plus grands vaisseaux. On y voyait autrefois nos bâtiments mêlés avec ceux du pays. Dans la suite on a obligé les navires européens de s'arrêter à Hoaungpon qui est à quatre lieues de la ville. Il est douteux si ce fut la crainte de quelque surprise qui inspira cette précaution, ou si ce fut un moyen imaginé par les gens en place pour leurs intérêts particuliers. La défiance & l'avidité des Chinois autorisent également les deux conjectures.

Cet arrangement ne changea rien à la situation personnelle des navigateurs. Ils continuèrent à jouir dans Canton de toute la liberté qui ne blessait pas l'ordre public. Leur caractère les portait à en abuser & ils se lassèrent bientôt de

la circonspection nécessaire dans un gouvernement rempli de formalités. On les punit de leur imprudence. Les palais du vice-roi & des gens en place leur furent fermés. Le magistrat, fatigué de leurs plaintes, ne voulut plus les recevoir que par le canal des interprètes dépendant des marchands chinois. Tous les Européens eurent ordre d'habiter dans les quartiers qu'on leur assigna. Il n'y eut de dispensés de cette obligation que ceux qui trouvaient ailleurs un hôte qui répondait de leurs mœurs & de leur conduite. Les gênes ont encore augmenté en 1760. Les Anglais ayant instruit la cour des vexations qu'éprouvait le commerce, il a été envoyé de Pékin des commissaires qui se sont laissés corrompre par les accusés. On a arrêté à cette occasion que tous les Européens seraient relégués dans treize maisons fort longues, toutes de file & sur un même rang. Elles sont dans un faubourg, donnant d'un côté sur le port, de l'autre sur la rue & sont occupées par treize riches négociants avec lesquels, seuls, nous pouvons traiter.

Ces humiliations ne nous ont pas dégoûtés du commerce de Chine. Nous continuons à aller y

acheter du thé, de la porcelaine, des soies, des soieries, du vernis, du papier, quelques autres objets moins considérables.

Le thé est un arbrisseau qui monte rarement au-dessus de cinq ou six pieds. Sa racine diffère peu de celle du pêcher. Plusieurs tiges de hauteur égale, grosses chacune comme le pouce & dépourvues de branches jusqu'à la cime, s'élèvent autour du tronc commun qui les produit, se partagent ensuite en plusieurs rameaux & forment une touffe semblable à la tête de nos myrtes. Les feuilles sont étroites, d'un beau vert, longues d'un pouce ou deux & dentelées dans leur contour. Cet arbrisseau qui est toujours vert, pousse depuis le mois d'octobre jusqu'à celui de janvier des fleurs assez semblables à celles du rosier blanc.

Il croît ordinairement dans les vallées & au pied des montagnes. Le meilleur vient dans les terroirs pierreux. Celui qu'on plante dans les terres légères tient le second rang. Le moindre de tous se trouve dans les terres jaunes. En quelque endroit qu'on le cultive il faut toujours chercher l'exposition du midi. On sème les graines dans des

trous de quatre ou cinq pouces de profondeur. Il est nécessaire d'en semer plusieurs ensemble parce que de quatre ou cinq à peine en germe-t-il une. A mesure que l'arbuste s'élève, il faut au moins une fois chaque année engraisser la terre. A l'âge de trois ans il commence à porter de bonnes feuilles & en abondance. Il en donne moins à sept. On le coupe alors à la tige, ce qui lui fait pousser l'année suivante un bon nombre de rejetons couverts de feuilles. Elles ne peuvent pas être arrachées par poignées mais tirées l'une après l'autre. Quoique ce travail paraisse long, un ouvrier en recueille dix à douze livres en une journée.

La différence du sol & de la culture a dû introduire une grande différence dans les thés. Il y en a un qu'on ne peut employer que pour les malades & un autre qui ne convient qu'aux Tartares auxquels il faut un dissolvant très fort à cause de la viande crue dont ils se nourrissent. Les trois espèces qui sont d'un usage universel en Chine & parmi nous, sortent originairement du même arbrisseau. L'avantage que les uns peuvent avoir sur les

autres vient de la saison où l'on ramasse la feuille & de la manière de la faire sécher.

La première récolte se fait vers le commencement de mars. Les feuilles alors petites, tendres, à peine déployées, sont les meilleures de toutes & forment ce qu'on appelle un thé impérial, parce qu'il sert principalement à l'usage de l'Empereur & de sa famille. Les feuilles de la seconde récolte qui se fait au mois d'avril, sont plus fortes & plus abondantes, mais de moindre qualité que les premières. Enfin la dernière & la plus médiocre espèce de thé se recueille dans le mois suivant.

Les feuilles de la première récolte se sèchent à l'ombre. On expose à la fumée de l'eau chaude celles de la seconde & de la troisième moissons, soit pour les amollir, soit pour les dépouiller d'une qualité âcre qu'ont toutes ces feuilles dans leur fraîcheur. Dès que la vapeur les a pénétrées, elles sont étendues sur des platines de fer ou de cuivre qu'on applique sur un fourneau. On les retire dès qu'elles sont chaudes pour les rouler avec la paume de la main sur une natte jusqu'à ce qu'elles soient fripées. Comme elles perdraient leur parfum & leur

qualité, si on ne les garantissait des impressions de l'air, on a l'attention de les enfermer dans des boîtes d'étain grossier.

Les Chinois font un grand usage du thé. C'est leur boisson ordinaire, même pendant le repas. Ils pensent qu'elle porterait à la tête & qu'elle attaquerait les nerfs, s'ils ne gardaient la feuille au moins un an avant de l'employer. Ce ne fut pas un vain caprice qui dans l'origine mit à la mode cette infusion. Les eaux sont saumâtres, désagréables, malsaines dans tout l'Empire, surtout dans les provinces basses. De tous les moyens qu'on imagina pour les corriger, l'usage du thé fut le seul qui eut un succès complet. L'expérience fit voir qu'il avait d'autres vertus. On se persuada que c'était un excellent dissolvant qui purifiait le sang, fortifiait la tête & l'estomac, facilitait la digestion, la circulation du sang, la transpiration; qu'il dégageait les reins & la vessie, qu'il préservait des maladies chroniques, ou même les guérissait lentement.

La haute opinion que ceux des Européens qui fréquentèrent les premiers la Chine se formèrent du peuple qui l'habite, leur fit adopter l'idée peut-être

exagérée qu'il avait du thé. Ils nous communiquèrent leur enthousiasme & cet enthousiasme a été toujours en augmentant dans le nord de l'Europe, dans les contrées où l'air est grossier & chargé de vapeurs, surtout dans la Grande-Bretagne & dans les colonies d'Amérique septentrionale.

Quel que soit en général la force des préjugés, on ne peut guère douter que cette boisson produise des effets heureux chez les nations qui l'ont le plus universellement adoptée. Ils ne peuvent pas cependant être comparables à ceux qu'elle a dans le lieu de son origine. On sait que les Chinois gardent le meilleur thé pour eux, qu'ils mêlent souvent à celui qu'ils vendent d'autres feuilles, qui, quoique ressemblantes pour la forme, ont peut-être des propriétés toutes différentes & que la grande exportation qui s'en fait les a rendus moins difficiles sur le choix du terrain & moins exacts pour les préparations. Notre manière de le prendre ne corrige pas ces infidélités. Nous le buvons trop chaud & trop fort. Nous y mêlons toujours trop de sucre, souvent des odeurs & quelquefois des liqueurs nuisibles. Indépendamment de ces considérations,

le long trajet qu'il fait par mer suffirait pour lui faire perdre la plus grande partie de ses sels bienfaisants.

On ne pourra juger définitivement des vertus du thé que lorsqu'il aura été transplanté dans nos climats. Celui d'Espagne ou d'Italie lui conviendrait peut-être. L'inutilité des tentatives qu'on a faites pour élever l'arbrisseau qui le produit, ne doit pas nous décourager. Les expériences n'ont été faites qu'avec de la graine. Peut-être si on l'eût porté tout planté dans des caisses de bonne terre, on eût été plus heureux. L'importance de cultiver nous-mêmes une plante qui ne peut autant perdre à changer de terrain qu'à se moisir dans des boîtes, paraît exiger qu'on ne renonce à l'espoir du succès, qu'après avoir épuisé tous les moyens d'y arriver.

Mexique

La vanille est une plante qui, comme le lierre, s'accroche aux arbres qu'elle rencontre, les embrasse très étroitement & s'élève par leur secours. Sa tige, qui n'a que peu de diamètre, n'est pas tout à fait ronde. Quoique très souple, elle est assez dure. Son écorce est mince, fort adhérente & verte. Elle est partagée, comme la vigne, par des nœuds éloignés les uns des autres de six à sept pouces. C'est de ces nœuds que sortent des feuilles assez semblables à celles du laurier, mais plus longues, plus larges, plus épaisses, plus charnues. Elles sont d'un vert très vif, brillantes par-dessus & un peu pâles par-dessous. Les fleurs sont noirâtres.

Une petite gousse longue d'environ six pouces, large de quatre lignes, ridée, mollasse, huileuse, grasse, quoique cassante, peut être regardée comme le fruit de cette plante. L'intérieur de la gousse est tapissé d'une pulpe roussâtre, aromatique, un peu âcre ; elle est remplie d'une liqueur

noire, huileuse & balsamique, où nagent une infinité de grains noirs, luisants, presque imperceptibles

La récolte de ces gousses commence vers la fin de septembre & dure jusqu'à la fin de décembre. On les fait sécher à l'ombre. Lorsqu'elles sont sèches & en état d'être gardées, on les oint extérieurement avec un peu d'huile de coco ou de calba pour les rendre souples, les mieux conserver & empêcher qu'elles ne sèchent trop ou qu'elles ne se brisent.

C'est à peu près tout ce qu'on fait de la vanille, destinée particulièrement à parfumer le chocolat, dont l'usage a passé des Mexicains aux Espagnols, & des Espagnols aux autres peuples. Il n'y a que celle qui croît dans les montagnes inaccessibles de la Nouvelle-Espagne qui ait de la réputation. On ignore également le nombre de ses espèces, quelles sont les plus précieuses, quel est le terroir qui leur convient le mieux, comment on les cultive & de quelle manière elles se multiplient. Tous les secrets sont restés aux naturels du pays. On prétend qu'ils ne sont parvenus à se conserver cette source de

richesse, que par un serment fait entr'eux de ne rien révéler à leurs tyrans & de souffrir les plus cruels tourments plutôt que d'être parjures. Il est vraisemblable qu'ils doivent un pareil avantage au caractère de la nation conquérante, qui, contente des richesses qu'elle a acquises, accoutumée à une vie paresseuse, à une douce ignorance, méprise également & les curiosités d'histoire naturelle & les efforts de ceux qui s'en occupent.

TABLE

L'Écrivain Voyageur

Louis Simond
Voyage à Londres 1810 - 1811

Antoine Galland
De l'Origine et du Progrès du Café

Chateaubriand, Quinet, Renan
Vu sur l'Acropole

L'Abbé Raynal
Épices & produits coloniaux

Maquette de couverture
Rima Shaw

ISBN / 2 - 909688-02-X
ISSN / 1159-9383
Imprimé pour la première fois en 1770

Achevé d'imprimer le 10 septembre 1992
sur les presses de l'imprimerie Maulde et Renou-Sambre
59600 Maubeuge - Tél. 27.64.86.02

N° d'imprimeur : 590/22479 MB

Dépôt légal : 3e trimestre 1992

« Me sera-t-il permis de répéter que la bibliothèque de mon père a été le fait capital de ma vie ? La vérité est que je n'en suis jamais sorti. »

Jorge Luis Borges

Prix : 95 F



